

# Super Vermont

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Na zimno	Equinox	40 g	9 dni	13.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	60 g	4 dni	18 %
Na zimno	Bravo	35 g	4 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11.5 g	Danstar