

# TOUDI VERMONT IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **83**
- SRM **4.9**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1 kg (16.7%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	45 g	10 dni	15 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis