

Vermon IPA v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (74.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.9 kg (16.7%)	80 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile