

Vermont #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (92.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Caracystal Wheat Malt | 0.2 kg (3.1%) | 78 % | 108 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 7 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|--------|--------|