

## Vermont #3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (78.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.6%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	7.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	0 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Chinook	60 g	4 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale