

# VERMONT

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (17.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.4 kg (41.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (17.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (11.8%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	15 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	-------	-------------