

Vermont

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Sabro	15 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	3 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	10 g	3 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	3 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	3 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Topaz	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Strata	40 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand