

## Vermont APA 14°

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	3.7 kg (36.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ II	1.5 kg (14.7%)	79 %	21

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	100 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	100 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	150 g	7 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	30 g	Mangrove Jack's