

Vermont IPA 1.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (69%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Notatki

- 15g Citry i 15g Mosaic na biotransformacje w 3 dniu fermentacji burzliwej.
6 cze 2021, 22:42