

# Vermont IPA #1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.1 kg (77.5%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.4 kg (10%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- \*\*\*\*  
13 paź 2018, 18:44