

Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.1 kg (68.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Summit	25 g	15 min	14.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	35 g	3 dni	11 %
Na zimno	Summit	35 g	3 dni	17 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	14.2 %

Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	40 g	7 dni	11 %
Na zimno	Summit	40 g	7 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale