

# Vermont IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński             | 3 kg (62.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny             | 0.6 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Briess - Carapils Malt | 0.6 kg (12.5%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno  | Abbey Castle           | 0.2 kg (4.2%)  | 80 %       | 45  |
| Dodatek | Płatki owsiane         | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki pszeniczne      | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 25 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Citra    | 40 g  | 11 dni | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic   | 35 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Palisade | 50 g  | 4 dni  | 7.5 %      |
| Na zimno                  | Dr Rudi  | 50 g  | 3 dni  | 11.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |

## Notatki

- Wszystkie słydy należy dodać do wody w temp. ok 67°C. Temperatura powinna ustalić się na ok 65-66 C. Po 40 min należy podgrzać zacier do 72°C. Czas podgrzewania między przerwami powinien wynosić mniej więcej 1°C na 1 min. Po podgrzaniu zacieru do 78°C można przejść do filtracji. Podczas filtracji przygotuj ok. 10l wody w temp. 78°C do wysładzania.  
*13 maj 2017, 23:44*
- FERMENTACJA I CHMIELENIE

Drożdże zaszcześcić do nastawu schłodzonego do 17°C.  
Nastaw solidnie napowietrzyć najlepiej dwukrotnie - tuż przed zaszczepleniem i 2-3h po.

Burzliwa:  
1 tyg. w temp. 19°C  
Pod koniec fermentacji (ok 4 dnia) dodać:  
- 40g Citra

Cicha:  
2 tyg. w temp 12-15°C  
3-5 dni przed rozlewem dodać:  
- Citra - 30g (dodałem 2 dni po dekantacji)  
- Mosaic - 35g  
- Palisade - 50g  
- Dr Rudi - 50g  
*13 maj 2017, 23:51*

- Butelkowanie

Glukoza lub cukier: 5 gramów na 1 litr piwa  
Glukozę rozpuścić w 0,4l wrzątku, schłodzić i dodać do piwa przed rozlewem.  
*13 maj 2017, 23:51*