

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**
- Wyladuj 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