

## Vermont IPA 14 BLG (PP)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (74.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.1%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	5 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	Cantennial	30 g	3 dni	9.7 %

## Drożdże

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