

Vermont IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale malteurop	5 kg (66.7%)	82 %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	citra	50 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	galaxy	40 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	mosaic	40 g	30 min	11.8 %
Na zimno	burzliwa 3 dzień Citra	60 g	14 dni	14.2 %

Na zimno	burzliwa 3 dzień Galaxy	20 g	14 dni	13.3 %
Na zimno	burzliwa 3 dzień Mosaic	40 g	14 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy	45 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm55 Zielone wzgórze	Ale	Gęstwa	266.67 ml	Fermentum Mobile