

# Vermont ipa 14blg

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.6 kg (12.2%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs