

## Vermont IPA 14°

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **12**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Suchy ekstrakt | Pilzneński weyermann | 5.2 kg (100%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox          | 10 g  | 10 min | 13.4 %     |
| Gotowanie                 | Equinox          | 20 g  | 5 min  | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Fight | 30 g  | 1 min  | 10.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic           | 30 g  | 1 min  | 11.5 %     |
| Na zimno                  | Falconer's Fight | 30 g  | 3 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno                  | Mosaic           | 30 g  | 3 dni  | 11.5 %     |
| Na zimno                  | Centennial       | 30 g  | 3 dni  | 9.7 %      |

### Drożdże

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