

VERMONT IPA 14°BLG DEER BEAR

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	0.6 kg (13.6%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.6 kg (13.6%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.5%)	80 %	45

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	13 g	---