

VERMONT IPA 14°BLG - Deer Bear variation

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	4.3 kg (78.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny	0.6 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	25 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
wrzucony pod koniec fermentacji burzliwej				
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Pacific Gem	50 g	7 dni	15.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale