

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 |