

# Vermont Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 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 **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (12%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.6 kg (12%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	40 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %

Na zimno	Dr Rudi	50 g	4 dni	11.8 %
----------	---------	------	-------	--------

## Drożdże

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

## Notatki

- Pierwsze chmielenie na zimno, 4 dzień fermentacji. butelkowanie:  
5 gram glukozy na litr piwa.  
*17 lip 2017, 09:06*