

Vermont IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	8.5 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	3 Pszeniczny	1.2 kg (9.4%)	82 %	4
Ziarno	1 Abbey Malt	0.5 kg (3.9%)	78 %	45
Ziarno	1 Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (0.8%)	78 %	150
Ziarno	1 Weyermann - Carapils	0.45 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	1 kg (7.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	60 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Perle	60 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.5 %

Na zimno	Mosaic	30 g	20 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	20 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale