

# VERMONT IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	0.35 kg (12.7%)	77 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	0.7 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.7 kg (25.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (36.4%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	10 g	5 dni	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	owoce w pulpie - brzoskwinie + mango	400 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- owoce z puszek: zmielone na pulpę i spasteryzowane w słoiku - lepiej świeże  
16 wrz 2017, 13:38