

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