

Vermont IPA #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (58.8%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (29.4%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	3 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	3 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	1 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	12 %

Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7.1 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min