

## Vermont IPA (2)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	70 min	12.4 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Brzezka przednia	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Brzezka przednia	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	1 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	herbata Cejlońska	20 g	Gotowanie	70 min