

# Vermont IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (77.6%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (9%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	19 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	7 dni	13.1 %

## Drożdże

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

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	5 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	-----	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min