

Vermont IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.6%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Brzezka przednia	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amaraillo i Vic Secret	40 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Płynne	500 ml	Fermentium Mobile

Notatki

- Pierwszy dzień burzliwej fermentacji:
 - 20g Citra
 - 20g Cascade
 - 20g Mosaic
- 11 lis 2017, 15:34*