

Vermont IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale