

# Vermont IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (8.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (4.3%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile