

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 |