

Vermont IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale	5.2 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %