

# Vermont IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	---	13.4 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	---	11.8 %
Na zimno	Equinox	75 g	13 dni	13.4 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	150 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Zacieranie:

Wsyp płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając. Następnie dolej około 11l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp wszystkie ześrutowane słydy ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wystadzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 60g chmielu Mosaic. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Fermentacja:

... i tu zaczyna się zabawa  
*1 lut 2018, 20:06*