

Vermont IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (84.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile