

Vermont IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **79**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25.6%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (10.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %