

# Vermont IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (20%)	79 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.7 kg (34%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (44%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Motueka	30 g	1 min	7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	150 g	Gotowanie	15 min