

# Vermont IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.6 kg (12.2%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	75 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %