

# VERMONT IPA #35

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **69**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz- pilzneński  | 2.5 kg (41.3%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Bruntal - pilzneński  | 1.5 kg (24.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński            | 0.6 kg (9.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked          | 0.56 kg (9.3%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 0.54 kg (8.9%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Chateau - Abbey       | 0.3 kg (5%)    | 78 %       | 45  |
| Ziarno | Chateau - Crystal     | 0.05 kg (0.8%) | 78 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 15 g  | 20 min | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 15 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 15 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 10 g  | 7 min  | 13.5 %     |

|                           |            |      |       |        |
|---------------------------|------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 7 min | 8.5 %  |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 15 g | 7 min | 12 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy     | 15 g | 7 min | 14.5 % |
| Na zimno                  | Galaxy     | 50 g | 5 dni | 14.5 % |
| Na zimno                  | Citra      | 75 g | 5 dni | 13.5 % |
| Na zimno                  | Mosaic     | 55 g | 5 dni | 12 %   |
| Na zimno                  | Centennial | 35 g | 5 dni | 8.5 %  |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips             | 5 g   | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% | 4.2 g | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia   | 7 g   | Zacieranie | ---  |