

VERMONT IPA #35

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 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 **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 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 | Bestmalz Caramel Pils | 0.6 kg (9.9%) | 75 % | 5 |
| 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 | Topaz | 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 | chlerek wapnia | 7 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- 1. tylko chmienie na 60 min
 - 2. 4 chmiele ("aromat") wrzucone na whirlpool w 98C -> 83C w 2 partiach na 20/7 min
 - 3. blend chmieli (215 gr) na cichą:
 - na koniec burzliwej
 - 4 dni przed rozlewem
 - 4. Realne IBU ok. 50-60
- 14 sty 2017, 13:12