

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	chlorek 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