

# Vermont IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.55 kg (8.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.55 kg (8.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	45 g	75 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	45 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	---	12 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	---	15 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	---	10 %
Na zimno	Citra	90 g	6 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	45 g	6 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	45 g	6 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Burzliwa 10 dni

Chmiele na whirlpool - do 82 stopni schłodzić.

Chmienie do fermentacji:

Zmieszczać wszystkie chemie i podzielić na 3 porcje.

1 - porcje po 2 dniach burzliwej

2 i 3 na cichą.

21 lut 2019, 21:34