

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wyszadzaj 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<br>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