

Vermont IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **10.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (8.6%)	74 %	160
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	denali	30 g	2 min	14 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Zythos	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	denali	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---
-----------------	-----------------	-----	------------	-----