

## VERMONT IPA #42

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - carapils	0.6 kg (9.8%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - pszeniczny	0.6 kg (9.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.3 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (3.3%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	7 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	7 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	7 min	7.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	17 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	17 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	15 g	17 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	17 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	7.5 %

## 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	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.12 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	10.29 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---

## Notatki

- chmiele na 20" i 7" dodane do whirlpoola (98->73C) realnie 55-60 IBU  
12 mar 2017, 20:28