

## Vermont IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6.9 kg (92%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (2.7%)	80 %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (2.7%)	80 %	---