

# Vermont ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (63.7%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.25 kg (18.1%)	80 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.63 kg (9.1%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.63 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Ekuanot	10 g	---	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	65 min	11 %
Na zimno	Ekuanot	90 g	1 dni	14 %
Na zimno	Citra	100 g	11 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	60 g	13 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	starter 0,5l
-------------------------	-----	--------	-------	--------------