

## vermont ipa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (100%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight®	15 g	1 min	10.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Na zimno	Falconer's Flight®	15 g	4 dni	10.75 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %