

Vermont IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (100%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	falconers flight	30 g	5 min	10.7 %
Na zimno	falconers flight	30 g	4 dni	10.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale