

# Vermont IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 3 kg (50%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (33.3%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 1 kg (16.7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic            | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade           | 25 g  | 5 min  | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 25 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool                 | Mandarina Bavaria | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Cascade           | 25 g  | 3 dni  | 6 %        |
| Na zimno                  | Mosaic            | 25 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Azacca            | 100 g | 3 dni  | 14 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 15 g  | ---          |