

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	---