

vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (50%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (37.5%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (6.3%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (6.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 5 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |