

# Vermont IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- 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 **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (91.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt karmelowy jasny	0.5 kg (8.8%)	20 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	25 min	13.1 %
Whirlpool	Sterling	30 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safeale	Ale	Suche	11.5 g	safe ale

## Notatki

- Brzeczka przednia - 22,5 Brix , 23 BLG  
Brzeczka tylna - 13.2 Brix, 15 BLG (przed gotowaniem)  
Brzeczka właściwa - 16 BLG (po gotowaniu)  
25 paź 2022, 23:15