

# Vermont IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **52 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (12.2%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (12.2%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	4 dni	11.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale