

## vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (47.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3.5 kg (30.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (8.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.6 kg (5.2%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	45 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	70 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	800 ml	Wyeast Labs