

Vermont IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1.5 kg (21.4%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	25 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342 Experimental	15 g	15 min	10.6 %
Whirlpool	HBC 342 Experimental	10 g	0 min	10.6 %
Na zimno	HBC 342 Experimental	10 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Azacca	15 g	3 dni	14 %
Na zimno	HBC 342 Experimental	15 g	4 dni	10.6 %

Na zimno	Azacca	20 g	4 dni	14 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis