

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj 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 |