

# Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.4**
- 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 **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (60.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.6 kg (11.3%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.8%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Dr Rudi	50 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Palisade	50 g	5 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	9 g	---