

Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (57.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (11.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	45 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.2 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile