

Vermont IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (58.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade pl	30 g	70 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Brzezka przednia	Cascade PL	40 g	---	5.2 %
Brzezka przednia	Mosaic	40 g	---	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis