

# Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	10 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	5 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	85 min