

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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 Sauvignon | 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 Sauvignon | 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 |