

# Vermont IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **93**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (67.6%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27%)	70 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min