

## vermont IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.6 kg (8.5%)	72 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	pilzneński	1 kg (14.1%)	81 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (1.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	14 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	14 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	14 dni	11.8 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
white labs	Ale	Płynne	1000 ml	Safale