

Vermont IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.2 kg (83.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	35 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	1 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Sterling	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Contennial	30 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Problem z gotowaniem w odpowiedniej temp. Gotowanie około 2 godzin

Czas zacierania 60 min

Czas gotowania wg. przepisu 40 min

3 maj 2019, 23:33