

# Vermont IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 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 **12 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	25 min	13.6 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Sterling	30 g	0 min	7.6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Sterling	30 g	3 dni	7.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

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

## Notatki

- W przypadku chmielenia na zimno chmieliłem 3 dni przed rozlewem. Nie wiem jak system to interpretuje,

czy 3dni to 3 dni od przelania na zimną, czy 3 dni do końca procesu...  
2 lis 2019, 15:17