

Vermont IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---