

# Vermont IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (18.8%)	83 %	5
Ziarno	Carahell	1 kg (12.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	80 g	2 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	80 g	2 min	12 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	80 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis