

# Vermont IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	24 g	20 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	26 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	14 %
Na zimno	Zythos	30 g	3 dni	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	15 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sól kuchenna	6 g	Zacieranie	60 min

Ilość dodanej soli jest zależna od zawartości chlorków w użytej wodzie do gotowania

### Notatki

- Vermont IPA  
8 kwi 2020, 18:25