

# Vermont IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox w 1 dzień fermentacji	75 g	1 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.5 %
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 - starter	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

## Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>  
17 maj 2020, 16:23