

# Vermont IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **2.5**
- 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	15 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	10 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	1 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	1 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	1 min	9.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	fementis

## Notatki

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

- na zimno poszło 82g: resztki z tego co nie poszło do gotowania, plus 30g citry.  
*11 kwi 2017, 15:50*