

# Vermont IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale	3.55 kg (59.3%)	79 %	6.5
Ziarno	Weyermann Wheat	1 kg (16.7%)	82.6 %	4
Ziarno	Weyermann Premium Pilsner	0.33 kg (5.5%)	82.1 %	3.5
Ziarno	Płatki Pszenne Błyskawiczne	0.5 kg (8.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.61 kg (10.2%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2022	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic USA 2021	50 g	10 min	12.8 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				
Whirlpool	Citra USA 2022	25 g	10 min	13 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				
Whirlpool	Ekuanot USA 2021	20 g	10 min	12.5 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				

Na zimno	Ekuanot USA 2021	82 g	---	12.5 %
Chmiel zadano w drugim dniu fermentacji.				
Na zimno	Citra USA 2022	78 g	---	13 %
Chmiel zadano w ósmym dniu fermentacji.				
Na zimno	Amarillo USA 2022	50 g	6 dni	8.1 %
Chmiel zadano w trzydziestym pierwszym dniu fermentacji.				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Saturated	Ale	Płynne	150 ml	WHC Lab
Wykonano starter drożdżowy: 8 BLG, 950 ml. Starter rozkręcano 29 godzin.				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	4.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól Epsom	3 g	Zacieranie	---
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja burzliwa	---
Witaminę C zadano w drugim dniu fermentacji.				

## Notatki

- Użyto wody źródlanej Carrefour Classic. Łącznie 34 litry.  
11 lis 2023, 23:53