

vermont ipa alebrowar

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	przeniczny	0.6 kg (12.2%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	7.5 %

Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Pierwsza citra 30g na koniec burzliwej około 4 dnia, reszta na cichą na 3 dni
6 cze 2018, 20:49