

## Vermont IPA - Artur

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.6%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.6 kg (17.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (17.6%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	50 g	Safale