

## Vermont IPA [Browamator]

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	27 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Falconers' Flight	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale