

# Vermont IPA [Browamator]

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **1.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	18 g	15 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	18 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	18 g	1 min	5 %
Na zimno	Willamette	18 g	3 dni	5 %
Na zimno	Mosaic	18 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	18 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6.9 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	24 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kaffir	12 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	24 g	Gotowanie	10 min