

## Vermont IPA [Browamator]

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.2 kg (88.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
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