

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 |