

Vermont IPA Hestfaret

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (61.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.8 kg (11.4%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	35 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	17 dni	12 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	45 g	5 dni	10 %
Na zimno	Palisade	65 g	5 dni	7.5 %

Na zimno	Dr Rudi	65 g	5 dni	11.8 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's