

Vermont IPA III

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (69.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.9%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (4.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	19 %
Na zimno	citra	50 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---