

Vermont IPA New England IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **555.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **566.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **490 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	85 kg (69.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	12.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	10 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (4.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	500 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	250 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	0 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	500 g	Safale