

Vermont IPA New England

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt 4-6 EBC (Minch)	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilsner malt Muntons	1 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic Pellets Harvest	60 g	20 min	11.5 %
Na zimno	Equinox	75 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra Pellets (USA) Harvest	80 g	7 dni	14.6 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile