

Vermont IPA- Oktawia PL

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (61.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.8 %
Whirlpool	Oktawia	5 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Oktawia	70 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs