

Vermont IPA sense 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis