

## Vermont IPA sense

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	40 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Summit	15 g	5 dni	17 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	14 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	5 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Strata filtracji z fermentacji burzliwej ok. 1l.  
23 lis 2021, 14:49