

## Vermont IPA v.3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (63.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.7 kg (13.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.43 kg (8.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	80 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Mango Suszone	100 g	Fermentacja burzliwa	3 dni