

# Vermont IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (63.6%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (13.6%)	79 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.7%)	85 %	3.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ella	15 g	30 min	15.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	0 min	15.1 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	0 min	14.5 %
Na zimno	galaxy	25 g	7 dni	14.5 %
Na zimno	El Dorado	30 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	7 dni	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs