

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 |