

# Vermont IPKA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (67.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	---	10 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	---	9.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	---	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	2 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 095	Ale	Płynne	1000 ml	---

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Chmienie tylko na whirlpool i na zimno 3-2-1 dni przed rozlewem.  
*11 gru 2018, 21:09*