

Vermont Raz Dwa!

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.3 kg (45.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (27.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (13.7%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (6.8%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 5 g | 58 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 30 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 25 g | 5 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 30 g | 0 min | 18.4 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 40 g | 4 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Vic Secret | 70 g | 4 dni | 18.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|