

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
--------------	-----	--------	--------	-----------