

# Vermont Raz!

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **49**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (26.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	83 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Summit	35 g	5 min	17 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	4 dni	4 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	80 g	4 dni	13.1 %

## Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Notatki

- Płatki do 4l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do 100°C, ciągle mieszając.

edit: Zasymp ok, goryczka lekko za wysoka, inne chmielenie na aromat i będzie  
3 lut 2018, 12:12