

## VERMONT Sense 3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **103**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.1%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.55 kg (9.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	30 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Loral	30 g	10 min	23.2 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	30 min	14 %
Whirlpool	Summit	30 g	30 min	14.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	14.3 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis