

Vermont v.3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5 kg (79.4%)	82 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	10 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	falconer's flight	25 g	15 min	11.3 %
Whirlpool	Palisade	25 g	30 min	8.7 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	falconer's flight	25 g	30 min	11.3 %
Na zimno	El Dorado	25 g	17 dni	12.4 %
Na zimno	falconer's flight	25 g	17 dni	11.3 %
Na zimno	Palisade	25 g	17 dni	8.7 %
Na zimno	El Dorado	25 g	4 dni	12.4 %

Na zimno	falconer's flight	25 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	Palisade	40 g	4 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile