

## Vermont z płatkami

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński       | 5.2 kg (83.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane   | 0.5 kg (8.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.5 kg (8.1%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox    | 10 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Gotowanie                 | Equinox    | 20 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sterling   | 30 g  | 1 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Simcoe     | 30 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Sterling   | 30 g  | 3 dni  | 4.5 %      |
| Na zimno                  | Simcoe     | 30 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Centennial | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |