

Vermont z zestawu Piwny Kraft

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (73.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.9 kg (14.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (6.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Palisade | 30 g | 10 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 10 min | 10.5 % |
| Na zimno | Palisade | 50 g | 3 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |