

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**
- Wyladuj 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
Lallemmand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemmand