

## Vermont

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.25 kg (63.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (11.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (11.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	4 dni	11.8 %