

# Vernont ipa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (63.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.23 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (5.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	12.8 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	3 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile