

Wild Vermont

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **9**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.25 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (15%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	3 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	10 %
Na zimno	Citra	40 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

BIOWAR Bretanomyces	Ale	Gęstwa	200 ml	BIOWAR
------------------------	-----	--------	--------	--------