XXX NEIPA VERMONT

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg *(55.6%)*	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg *(20.8%)*	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg *(9.7%)*	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg *(9.7%)*	85 %	3
Cukier	Cukier	0.3 kg *(4.2%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	60 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	60 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	8 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	8 dni	12 %
Na zimno	El Dorado	70 g	8 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	70 g	8 dni	15 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Na zimno na dwie części - w trakcie burzliwej i w trakcie cichej. Hop stand od 88oC. Na zimno:
  - burzliwa po 20g każdego (80g)
  - cicha: po 50g Citra, El Dorado, Galaxy, 30g Mosaic.
  10 paź 2017, 00:53

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.