

Znowu Vermont

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Equinox	100 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------