

# BA Vermont IPA 14,0 Blg

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **40 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **72.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **16.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                     | Amount        | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pilsner Malt | 5.2 kg (100%) | 81 %  | 5   |

## Hops

| Use for             | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil                | Equinox           | 10 g   | 15 min   | 13.4 %     |
| Boil                | Equinox           | 20 g   | 10 min   | 13.4 %     |
| Aroma (end of boil) | Falconer's Flight | 30 g   | 5 min    | 10.7 %     |
| Aroma (end of boil) | Mosaic            | 30 g   | 5 min    | 11.5 %     |
| Dry Hop             | Mosaic            | 30 g   | 3 day(s) | 11.5 %     |
| Dry Hop             | Falconer's Flight | 30 g   | 3 day(s) | 10.7 %     |
| Dry Hop             | Cantennial        | 30 g   | 3 day(s) | 9.7 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11.5 g | ---        |

## Notes

- Przepis Browamator

Zacieranie:

Do 12l wody wsypać słód i trzymać w temp 62-64 stopnie do negatywnej próby skrobiowej (60 min).

Podgrzać do 72 stopni i trzymać 10 min

Podgrzać do 77 stopni i filtrować.

Wysładzać do zebrania 22l brzezki.

Chmienie:

Gotować 40 minut

10g Equinox w 30 minucie gotowania.

20g Equinox w 35 minucie gotowania

30g Falconers - 30g Mosaic w momencie zakończenia gotowania.

Fermentacja

W temp 19-21 stopni przez 7 dni, potem zostawić na czas chmielenia na zimno 3-4 dni.

Na zimno dodać po 30g Falconers, Mosaic I Cantennial

Butelkowanie:

Dodać 100g glukozy na 20 litrów.

Po zabutelkowaniu trzymać 2 tyg. w temp. 19-21 stopni.

Potem trzymać poniżej 15 stopni.

Optymalnie wypić przez 1-2 tyg.

*Jul 19, 2018, 9:01 AM*