

Vermont IPA

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.1 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **72.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 3 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 0.6 kg (12.5%) | 85 % | 4 |
| Grain | Briess - Carapils Malt | 0.6 kg (12.5%) | 74 % | 3 |
| Grain | Abbey Castle | 0.2 kg (4.2%) | 80 % | 45 |
| Adjunct | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.2%) | 85 % | 3 |
| Adjunct | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (4.2%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|-----------|------------|
| Boil | Citra | 5 g | 60 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 25 g | 20 min | 12 % |
| Aroma (end of boil) | Mosaic | 15 g | 20 min | 10 % |
| Dry Hop | Citra | 40 g | 11 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Mosaic | 35 g | 5 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Palisade | 50 g | 4 day(s) | 7.5 % |
| Dry Hop | Dr Rudi | 50 g | 3 day(s) | 11.8 % |

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Liquid | 125 ml | Wyeast Labs |

Notes

- Wszystkie słydy należy dodać do wody w temp. ok 67°C.
Temperatura powinna ustalić się na ok 65-66 C. Po 40 min należy podgrzać zacier do 72°C.
Czas podgrzewania między przerwami powinien wynosić mniej więcej 1°C na 1 min.
Po podgrzaniu zacieru do 78°C można przejść do filtracji.
Podczas filtracji przygotuj ok. 10l wody w temp. 78°C do wysładzania.
May 13, 2017, 11:44 PM
- FERMENTACJA I CHMIELENIE

Drożdże zaszcześcić do nastawu schłodzonego do 17°C.
Nastaw solidnie napowietrzyć najlepiej dwukrotnie - tuż przed zaszczepleniem i 2-3h po.

Burzliwa:

1 tyg. w temp. 19°C

Pod koniec fermentacji (ok 4 dnia) dodać:

- 40g Citra

Cicha:

2 tyg. w temp 12-15°C

3-5 dni przed rozlewem dodać:

- Citra - 30g (dodałem 2 dni po dekantacji)

- Mosaic - 35g

- Palisade - 50g

- Dr Rudi - 50g

May 13, 2017, 11:51 PM

- Butelkowanie

Glukoza lub cukier: 5 gramów na 1 litr piwa

Glukozę rozpuścić w 0,4l wrzątku, schłodzić i dodać do piwa przed rozlewem.

May 13, 2017, 11:51 PM