

# Vermont belt IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **7**
- SRM **4.3**
- 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 **12 %/h**
- Boil size **26.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Malteurop Pale Ale	3.5 kg (63.6%)	80 %	6
Grain	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Equinox	5 g	60 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	60 g	0 min	11.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
S-33	Ale	Slant	250 ml	Safale

## Notes

- W trakcie filtracji dodaj do brzezki 5g chmielu Equinox (około 7 granulek). Wystadzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzezki. Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. W pierwszym dniu fermentacji burzliwej dodaj 75g chmielu Equinox. Po około 7-9 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo mozesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli

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

masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Do młodego piwa dodaj 80g chmielu Citra, a po 2 dniach dodaj 45g chmielu Amarillo. Piwo butelkuj po 5 dniach cichej fermentacji.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.

*Dec 10, 2018, 6:12 PM*