

# Vermont IPA

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.8 liter(s)**
- Total mash volume **25.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.8 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **16.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann Pale Ale	3.55 kg (59.3%)	79 %	6.5
Grain	Weyermann Wheat	1 kg (16.7%)	82.6 %	4
Grain	Weyermann Premium Pilsner	0.33 kg (5.5%)	82.1 %	3.5
Grain	Płatki Pszenne Błyskawiczne	0.5 kg (8.3%)	80 %	3
Grain	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.61 kg (10.2%)	80 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum PL 2022	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic USA 2021	50 g	10 min	12.8 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				
Whirlpool	Citra USA 2022	25 g	10 min	13 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				
Whirlpool	Ekuanot USA 2021	20 g	10 min	12.5 %
Chmiel zadano po wychłodzeniu do temperatury 76 stopni C. Pozostawiono na 10 minut.				

Dry Hop	Ekuanot USA 2021	82 g	---	12.5 %
Chmiel zadano w drugim dniu fermentacji.				
Dry Hop	Citra USA 2022	78 g	---	13 %
Chmiel zadano w ósmym dniu fermentacji.				
Dry Hop	Amarillo USA 2022	50 g	6 day(s)	8.1 %
Chmiel zadano w trzydziestym pierwszym dniu fermentacji.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WHC Lab Saturated	Ale	Liquid	150 ml	WHC Lab
Wykonano starter drożdżowy: 8 BLG, 950 ml. Starter rozkręcano 29 godzin.				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas Mlekowy 80%	4.5 g	Mash	---
Water Agent	Gips Piwowarski	3 g	Mash	---
Water Agent	Sól Epsom	3 g	Mash	---
Other	Łuska Ryżowa	100 g	Mash	---
Other	Witamina C	5 g	Primary	---
Witaminę C zadano w drugim dniu fermentacji.				

## Notes

- Użyto wody źródlanej Carrefour Classic. Łącznie 34 litry.  
Nov 11, 2023, 11:53 PM