

Vermont 2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (83.3%)	81 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (2.8%)	78 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Aromazyme	1 g	Fermentacja burzliwa	5 dni