

## Light Vermont 2

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                       | 1.5 kg (42.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt                          | 0.5 kg (14.3%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking diastatyczny / enzymatyczny Malt :D | 0.5 kg (14.3%) | 82 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane                             | 1 kg (28.6%)   | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | IzabelLa | 50 g  | 5 min  | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | IzabelLa | 50 g  | 5 min  | 5.1 %      |
| Na zimno                  | IzabelLa | 100 g | 4 dni  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |