

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