

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 |