

Vermoncik London Fog

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (14.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (14.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Mep Pilsner | 9.25 kg (68.5%) | 82.4 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (1.9%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 7 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 37 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvignon | 25 g | 15 min | 11 % |
| Whirlpool | Galaxy | 25 g | 15 min | 15 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 42 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 25 g | 2 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 120 ml | Wyeast Labs |