

# Vermoncik London Fog

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- 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 brzeczki **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 Sauvín	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 Sauvín	25 g	2 dni	11 %

## Drożdże

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