

Vermont 2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 6 kg (83.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.2 kg (2.8%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (13.9%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 50 g | 5 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 25 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 50 g | 0 min | 13.6 % |
| Na zimno | Strata | 50 g | 3 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| WLP4000 Vermont Ale | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|-------|----------------------|-------|
| Inne | Aromazyme | 1 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |