

## Vermont

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **5.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (44.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.6 kg (9%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (7.5%)	58.7 %	6

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m36	Ale	Suche	20 g	---