

ITAP - Vermhello

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **8.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (92.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (7.4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vermhello | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Vermhello | 20 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vermhello | 40 g | 3 min | 10 % |
| Na zimno | Vermhello | 120 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Omega Yeast OYL-114 Bayern Lager | Lager | Płynne | 1000 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirfloc | 2 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|----------|-----|-----------|-------|