

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**
- Wyszadzaj 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
------------	----------	-----	-----------	-------