

# Verhmello

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (73.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	15 g	60 min	9.1 %
Whirlpool	V	85 g	15 min	9.1 %