

# Nowofalowy American Miami Pils 4-01-2019 v2

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Style **Classic American Pilsner**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **28.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6.4 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	7 g	60 min	11 %
Boil	Mosaic	30 g	20 min	13.2 %
Boil	Cascade	12 g	20 min	6.9 %
Boil	Cascade	18 g	5 min	6.9 %
Whirlpool	Mosaic	14 g	10 min	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Slant	200 ml	White Labs

## Notes

- woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);  
chmienie whirlpool od 80C - przerwa 20 minut;  
schłodzenie brzeczki do temp. 8-10C;  
fermentacja burzliwa 8-12C;  
w końcowej fazie fermentacji burzliwej podniesienie temp. o 5C na 24h (tzw. przerwa diacetylowa);  
fermentacja cicha - 4 tyg. w temp. 1-4C;  
rozlew - nasycenie 2,3 plus ewentualnie niewielka ilość (max 1/10 paczki) świeżych drożdży do refermentacji na 20l piwa  
refermentacja - 7 dni w temp. 8-12C, a następnie 30 dni lagerowanie w temp. 0-4C  
*Jan 2, 2020, 10:48 AM*