

#48 American Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **36.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (16.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb 40 70	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- 55 L do zacierania
OG po zacieraniu 1.055
Dolanie 10L wody do wysładzania
OG po gotowaniu 1.055
14 mar 2021, 13:55
- ceny surowców:
Słód pilzneński - 25.3
Słód monachijski - 8.2

Marynka - 3.5
Mosaic - 19.50
Drożdże - z poprzedniej warki
ŁĄCZNIE: 56,5 zł
3 kwi 2021, 22:27

- Po oddzieleniu drożdży oraz osadu białkowego wyszło:
43L
3 kwi 2021, 22:27