

# African Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **4.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 3.7 kg (78.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski        | 0.5 kg (10.6%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.6%) | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Southern Passion | 30 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Southern Star    | 15 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Southern Passion | 20 g  | 30 min | 12 %       |

## Drożdze

| Nazwa                   | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bohemian Lager | Lager | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |