

American pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (84.9%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (7.5%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	15 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	20 g	5 min	7.2 %
Na zimno	Styrian Wolf	30 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	30 g	---	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------