

CaraPils

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	1.85 kg (28%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (60.6%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.25 kg (3.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka Gor.	25 g	40 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla Uniw.	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min