

NZ/AUS PILS

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.2%)	74 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (8.9%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Nectaron	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma Nectaron	30 g	0 min	14 %
Whirlpool	Enigma Nectaron	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Enigma Nectaron	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	11 g	---