

Pils nowofalowy v2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (83.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.3%) | 70 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 50 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 10 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Starter Saflager W 34/70 | Lager | Płynne | 1200 ml | Fermentis |