

## Pils Single Waimea

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 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**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (75.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt                  | 0.1 kg (1.5%)  | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.15 kg (2.3%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 0.5 kg (7.6%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.35 kg (5.3%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 20 g  | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Waimea | 25 g  | 15 min | 17 %       |
| Gotowanie | Waimea | 25 g  | 0 min  | 17 %       |
| Na zimno  | Waimea | 30 g  | 10 dni | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |