

## Pinta

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **2.1**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.5 kg (93.8%) | 90 %       | 2   |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine   | 0.3 kg (6.3%)  | 72 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)   | 15 g  | 55 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)   | 15 g  | 30 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g  | 6 min  | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                                                      | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP940 - Mexican Lager Yeast                               | Lager | Płynne | 200 ml | White Labs   |
| Drożdże 2 m-ce po dacie. 2-stopniowy starter z 2 opakowań. |       |        |        |              |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa               | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|---------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kukurydza gnieciona | 800 g | Zacieranie | 70 min |

|                             |                     |       |            |        |
|-----------------------------|---------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy             | Płatki owsiane      | 150 g | Zacieranie | 70 min |
| Klarowanie                  | Mech                | 5 g   | Gotowanie  | 20 min |
| Zaparzony godzinę wcześniej |                     |       |            |        |
| Czynnik do wody             | Kwas mlekowy        | 4 g   | Zacieranie | ---    |
| Wysładzanie 8 litrów wody.  |                     |       |            |        |
| Czynnik do wody             | Odżywka dla drożdży | 2 g   | Gotowanie  | 20 min |