

Pseudo pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.9 kg (79.7%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (8.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	8.5 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	20 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	7 %
Na zimno	Sybilla	50 g	2 dni	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm704	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile