

123 American Pils

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **3.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	16 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	1 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast Labs