

129 American Pils

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 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	4.2 kg (76.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (10.9%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (12.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

Drożdże

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