

## #16 - American Pilsner 20L

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Belma	10 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Belma	10 g	5 min	9.4 %
Whirlpool	Belma	10 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Belma	20 g	4 dni	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	Saflager

### Notatki

- Warzone 13 Lutego 2017  
Przed gotowaniem 17,5L 10 BLG  
Po gotowaniu 14L 13,5BLG

Cicha 6 Marca 2017  
5BLG  
62g cukry + 0,5L wody  
10 mar 2017, 14:50