

## #42 American Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (97.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	100 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lomik	10 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	1 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	1000 ml	White Labs

### Notatki

- Cascade + Mosaic na wyłączenie palnika ( 0,5 min)

fermentacja 9-12°C, przerwa Diacetylowa 2 dni ~15-16°C z 2 rurkami miedzianymi.  
start + zadanie drożdży - 9°C,  
5 dzień - 10°C  
10 dzień - 11°C  
15 dzień - 12°C.  
Przerwa Diacetylowa w okolicach 20 dnia ( w zależności od stanu fermentacji)

Drożdże ze startera, gęstwa użyta do Baltic Porter (Zew Morza).  
29 sty 2020, 11:07