

#48 American Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **36.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 10 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (16.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-------|--------|--------|--------------|
| Wb 40 70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | --- |

Notatki

- 55 L do zacierania
OG po zacieraniu 1.055
Dolanie 10L wody do wysładzania
OG po gotowaniu 1.055
14 mar 2021, 13:55
- ceny surowców:
Słód pilzneński - 25.3
Słód monachijski - 8.2

Marynka - 3.5
Mosaic - 19.50
Drożdże - z poprzedniej warki
ŁĄCZNIE: 56,5 zł

- Po oddzieleniu drożdży oraz osadu białkowego wyszło:
43L
3 kwi 2021, 22:27