

#50

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	10.1 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	10.1 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Suche	11 g	fermentis