

# American Pils 12,5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **42.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (91.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (0.9%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	45 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis w34/70	Lager	Suche	45 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min