

# American pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **74**
- SRM **3.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (16.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Warka 50. Warzone 24.01.2020. Wyszło z 28l 11 BLG. Problem ze starterem drożdży - nie ruszył:/ Drożdże w piwie na szczęście ruszyły choć fermentacja trwała 3,5 tygodnia i zeszło ledwie do 5 blg! Zlewane na cichą 12.02. - dobre wrażenie smakowe. Przy rozlewie też 5 BLG, lekko kwaskowe - być może za dużo siodu zakwaszającego. Wyszło z 50 butelek. Rozlew 22.02.

Ostatecznie wyszło mocno przegazowane - możliwe, że przez dużą ilość cukrów z brzezki.  
20 sty 2020, 13:54