

# American Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (100%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra      | 8 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra      | 6 g   | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Lemon drop | 5 g   | 30 min | 4.6 %      |
| Whirlpool | Lemon drop | 5 g   | 50 min | 4.6 %      |
| Na zimno  | Lemon drop | 10 g  | 3 dni  | 4.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Lager | Suche | 11 g  | Fermentis    |