

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