

American Pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **45 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 11 kg (88%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (8%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.5 kg (4%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 25 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 10 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 15 g | 0 min | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W34/70 | Lager | Gęstwa | 240 ml | Fermentis |