

# 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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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