

# American Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (100%)	70 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	12.7 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP925 High Pressure Lager Yeast	Lager	Płynne	30 ml	White Labs

## Notatki

- Zakwaszenie wody do zacierania do pH ok. 5,3  
26 sty 2024, 14:23