American Pils (Bud Light 01)

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **2.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg *(67.6%)*	80 %	5
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg *(27%)*	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg *(5.4%)*	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.5 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.5 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	3 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa 34/70	Lager	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2.2 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.