

American Pils Polish Hops

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **6.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	1 kg (16.7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	20 g	20 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	20 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Lager	Suche	11 g	---