

American Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **15.8**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (69.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (12.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	1 kg (18.2%)	79 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	3 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile