

American pilsner

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **32.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.1 kg (88.2%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	22 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	26 g	10 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis