

AMERICAN PILSNER

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann -Eraclea Pilsner	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.5 kg (23.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA)	30 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic (USA)	30 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Centennial (USA)	25 g	5 min	10.1 %
Whirlpool	Citra (USA)	30 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic (USA)	30 g	20 min	11.4 %
Whirlpool	Centennial (USA)	15 g	20 min	10.1 %
Na zimno	Citra (USA)	20 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic (USA)	15 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	Strata (USA)	100 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis
FERMENTACJA W 17-18°C-OD POCZĄTKU DOBICIE DO 10 SAMO DO 15 PSI.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min