

# American Pilsner

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (20%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Crystal	30 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Łuska Ryżowa	250 g	Zacieranie	1 min

## Notatki

- Burzliwa - 21dni - temp.10\* C
  - Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15\* C
  - Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 4\* C
  - Butelkowanie.
  - Refermentacja 14-30 dni - temp. 20 \* C
- 5 wrz 2016, 23:13