

# AmericanPils

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM ---
- 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 **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.3 kg (84.2%)	80 %	---
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (8%)	74 %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.18 kg (2.4%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.3%)	82 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	22 g	70 min	5.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	65 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	10 g	Gotowanie	15 min