

amerykaniec

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (14.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min