

# Amerykański Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.6 kg (82.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.9%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	18 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	38 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	20 g	Fermentis