

Amerykański Pils

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **6**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.2 kg (68.8%)	81 %	26
Cukier	cukier	1 kg (31.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	centenial	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	55 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	5 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis