

CAP

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (51.1%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (6.4%)	70 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (21.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.4%)	75 %	30