

Classic American Pilsner

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	kukurydza	1 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Colorado Crystal	0.25 kg (4.8%)	79 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL	35 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	3.21 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	3.21 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	1600 ml	White Labs

Notatki

- Pilnować żeby woda do wysładzania miała < 76 żeby nie wypłukać zbyt dużo tanin
20 kwi 2018, 13:04
- 1kg kukurydzy + 0,25kg siodu - 2l wody - 70C 15 min i zagotować
14l 62C - 4kg siodów

dodać kukurydzę do zacieru
20 kwi 2018, 13:35