

# Classic American Pilsner

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński 6-rzędowy	3.5 kg (74.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki kukurydziane	1 kg (21.3%)	80 %	0.5
Ziarno	Pale Crystal	0.2 kg (4.3%)	80 %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	20 g	0 min	4 %
Whirlpool	Saaz	30 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Copenhagen Lager	Lager	Płynne	2000 ml	Whitelabs