

Kukuruźnik

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.6 kg (76.5%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.15 kg (4.4%)	72 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (14.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	8 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	16 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	8 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	30 g	2 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Płynne	150 ml	Wyeast Labs
-----------------------------	-------	--------	--------	-------------