

New zeland "pilsner"

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.2 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	70 g	2 min	11 %

Notatki

- Bardzo dobre piwo
nagazowanie w punkt
piana trwała i zbudowana z drobnych pęcherzyków
super czyste bez wad
jedynie goryczka mogłaby być lekko wyższa
w aromacie białe winogrona
17 gru 2020, 23:11