

# NewVawe Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.2%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	carapils	0.13 kg (2.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs