

Nowofalowy pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.75 kg (78.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (21.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 40 g | 10 min | 6 % |
| Whirlpool | Centennial | 40 g | 10 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |