

## NZ pils

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.1 kg (85.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10.4%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (4.2%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	19 g	60 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	100 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- 25 paź 2018, 01:22