

## NZ Pilsner

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Soufflet	4 kg (81.6%)	82 %	4
Ziarno	Mep©Vienna	0.6 kg (12.2%)	79 %	9
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	5 min	7 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	7 %
Whirlpool	WAI-ITI	30 g	20 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis