

## 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    |