

Pils

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **93**
- SRM **5.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (76.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.15 kg (17.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.35 kg (5.4%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum szyszki | 60 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sybilla szyszki | 60 g | 60 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |