

Pils cienkusz Amerykańskie chmiele

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **47**
- SRM **7**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.85 kg (89.1%)	81 %	26
Cukier	cukier	0.35 kg (10.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	11 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	6.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	centennial	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

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