

## Pils nowofalowy

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.7%)	70 %	2
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (26.1%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Superdelic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Superdelic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Superdelic	20 g	5 min	10 %