

## Pils nowofalowy v2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Starter Saflager W 34/70	Lager	Płynne	1200 ml	Fermentis