

## Pils nz

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **9.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 4 kg (76.9%)   | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 0.7 kg (13.5%) | 80 %       | 45  |
| Cukier          | Diamant                        | 0.5 kg (9.6%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant   | 30 g  | 40 min | 8.59 %     |
| Gotowanie                 | Premiant   | 20 g  | 15 min | 8.59 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 30 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka    | 30 g  | 5 min  | 7.5 %      |
| Na zimno                  | Rakau (NZ) | 50 g  | 14 dni | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Motueka    | 50 g  | 14 dni | 7.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 16.5 g | Fermentis    |