

## 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 brzeczki **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