

## Pils Rakau Motueka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **37**
- SRM **7.7**
- 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 **40 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.25 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	premiant	30 g	40 min	9.34 %
Gotowanie	Premiant	20 g	15 min	9.34 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	0 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	0 min	5.4 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	5 dni	10.2 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	5.4 %

### Drożdże

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