

# Pilzner Americanos

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM ---
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4.5 kg (70.5%) | 80 %       | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.2 kg (18.8%) | 79 %       | --- |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt     | 0.5 kg (7.8%)  | 74 %       | --- |
| Ziarno | słód zakwaszający          | 0.18 kg (2.8%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 14 g  | 70 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Amarillo               | 14 g  | 5 min  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------|-------|--------|--------|--------------|
| niemieckie | Lager | Gęstwa | 300 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |      |           |        |
|------------|----------------|------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|------|-----------|--------|