

# Pinta

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **2.1**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (93.8%)	90 %	2
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (6.3%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	55 min	5.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	6 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs

Drożdże 2 m-ce po dacie. 2-stopniowy starter z 2 opakowań.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kukurydza gnieciona	800 g	Zacieranie	70 min

Dodatek smakowy	Płatki owsiane	150 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	20 min
Zaparzony godzinę wcześniej				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Wysładzanie 8 litrów wody.				
Czynnik do wody	Odżywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	20 min