

Sianokosy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 4.5 kg (81.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (18.2%) | 87 % | 0.7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Pacifica (NZ) | 30 g | 10 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 30 g | 5 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Liberty | 30 g | 20 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |