

Teutonic Atomic

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt | 4.1 kg (83.7%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 10 g | 20 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 15 g | 10 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 10 min | 7.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 15 g | 5 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 5 min | 7.7 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 35 g | 0 min | 11.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 10 g | 0 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 0 min | 7.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP838 - Southern German Lager Yeast | Lager | Płynne | 250 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2 g | Gotowanie | 15 min |