

# Tropical Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (13.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nectaron	10 g	40 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	nectaron	20 g	2 min	12.6 %
Na zimno	nectaron	50 g	3 dni	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis