

# Usapils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (80.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (1.9%)	75 %	65
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (1.9%)	75 %	60
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (1.9%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	6 g	40 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.8 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	30 g	10 min	17 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	100 ml	Man