

## #42 American Pils

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.1**
- Style **Classic American Pilsner**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **100 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	4.5 kg (97.8%)	82 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	5 g	100 min	11 %
Boil	lunga	15 g	60 min	11 %
Boil	Lomik	10 g	15 min	3.8 %
Boil	Citra	20 g	15 min	12 %
Boil	Cascade	20 g	1 min	6 %
Boil	Mosaic	20 g	1 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Liquid	1000 ml	White Labs

### Notes

- Cascade + Mosaic na wyłączenie palnika ( 0,5 min)

fermentacja 9-12°C, przerwa Diacetylowa 2 dni ~15-16°C z 2 rurkami miedzianymi.

start + zadanie drożdży - 9°C,

5 dzień - 10°C

10 dzień - 11°C

15 dzień - 12°C.

Przerwa Diacetylowa w okolicach 20 dnia ( w zależności od stanu fermentacji)

Drożdże ze startera, gęstwa użyta do Baltic Porter (Zew Morza).

Jan 29, 2020, 11:07 AM