

## czeski ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4 %