

# Czeski pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5 kg (84%)     | 90 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell                   | 0.3 kg (5%)    | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.4%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | zakwaszający               | 0.15 kg (2.5%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Premiant              | 50 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Gotowanie                 | Sladek                | 20 g  | 20 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 0 min  | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 23 g  | Fermentis    |