

## Czeskie ALE

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **65**
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|------------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt             | 2.04 kg (67.1%)  | 81 %       | 10  |
| Cukier          | cukier               | 0.815 kg (26.8%) | 100 %      | 0   |
| Cukier          | cukier refermentacja | 0.185 kg (6.1%)  | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Agnus             | 20 g  | 60 min | 13.8 %     |
| Gotowanie | Premiant          | 33 g  | 10 min | 8 %        |
| Whirlpool | Premiant 100-79st | 33 g  | 45 min | 8 %        |
| Whirlpool | Premiant 79-50st  | 33 g  | 30 min | 8 %        |