

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **55.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (5.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (5.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	70 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis