

## pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| w34/70 | Lager | Suche | 23 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do             | Czas |
|------------|-------|-------|----------------------|------|
| Klarowanie | gips  | 8 g   | Fermentacja burzliwa | ---  |