Pilsner 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **59**
- SRM **13.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **--- %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **15 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	4.2 kg *(80.8%)*	80 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg *(9.6%)*	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg *(9.6%)*	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	37 g	20 min	4.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	17 g	7 min	4.4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.