

## Teplovodické svetle pivo

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 3.5 kg (92.1%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (7.9%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (USA) | 30 g  | 60 min | 3.75 %     |
| Gotowanie                 | Saaz (USA) | 30 g  | 15 min | 3.75 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (USA) | 40 g  | 1 min  | 3.75 %     |