

## Pils

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **5**
- Style **Bohemian Pilsener**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **20 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.7 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	10

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Dry Hop	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 day(s)	4.5 %
Dry Hop	Saaz Hopzoil	2 g	1 day(s)	1 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Gozdawa Czech Pils	1.7 g	Boil	20 min

### Notes

- Będę testował wydajność nowej lodówki i sterownika inkbird, zobaczymy czy uda się zrobić piwo bez wyczuwalnych wad z fermentacji.  
*Jul 8, 2020, 10:11 PM*