

## #08 PILSNER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **8.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Pilsen	1.7 kg (42.5%)	75.58 %	20
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Pilsen	1.7 kg (42.5%)	75.58 %	20
Ziarno	CaraHell (DE)	0.4 kg (10%)	73.42 %	28
Dodatek	Carapils (DE)	0.2 kg (5%)	75.58 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (CZ)	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (CZ)	25 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (CZ)	15 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (CZ)	30 g	1 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bohemian Lager	Lager	Płynne	300 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	7 g	Gotowanie	15 min