

## 130 Bohemian Pils

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5.5 kg (91.7%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.5 kg (8.3%)  | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Taurus    | 15 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Hallertau             | 15 g  | 60 min | 5.4 %      |
| Gotowanie | Hallertau             | 20 g  | 20 min | 5.4 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 1 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Hallertau             | 15 g  | 1 min  | 5.4 %      |