

## 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 %