

## #34 Czeska dwunastka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **10.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	70.5 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz / Żatecki 2018	45 g	60 min	2.95 %
Gotowanie	Saaz / Żatecki 2018	35 g	30 min	2.95 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz / Żatecki 2018	20 g	10 min	2.95 %
Na zimno	Saaz / Żatecki 2018	100 g	5 dni	2.95 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Californian Lager M54	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's