

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (82.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	33 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3.11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3.11 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3.11 %