

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.875 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.125 kg (5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis