

## A może Czech?

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                    | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy forbake | 5 kg (100%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka               | 15 g  | 70 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Magnat                | 15 g  | 70 min | 11.2 %     |
| Gotowanie                 | Sladek                | 5 g   | 20 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| własne | Lager | Płynne | 100 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do     | Czas |
|-----------------|---------|-------|--------------|------|
| Czynnik do wody | Glukoza | 105 g | Butelkowanie | ---  |