

# Bakke Brygg Bohemian Pilsener

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.01 kg (84.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.59 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23.59 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	58.96 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	58.96 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	25.2 ml	Fermentum Mobile