

# Bohemia Alternatywa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **10.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny     | 1.7 kg (63%) | 100 %      | 45  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1 kg (37%)   | 100 %      | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat                | 15 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 25 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

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

## Notatki

- +3 litry przegotowanej wody na rozlew (BLG: 13 -> 11)  
2x drożdże? -> M54 10g na ok. 23L  
Temp 18-20°C -> Półpiwnica (17°C)  
9 kwi 2022, 10:23