

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