

Bohemian lager

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (4.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sladek	15 g	5 min	6 %