

# Bohemian Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (73.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.4%)	79 %	16
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.4%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- TODO:  
Dokończyć sterownik temperatury do lodówki  
Testy lodówki z wiadrem z wodą  
Starter drożdżowy

PLAN:  
Fermentacja w 10 st C zgodnie z oznaczeniem na drożdżach  
24 wrz 2016, 23:59