

# Bohemian Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.3%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.6 kg (10.5%)	75 %	13
Ziarno	Acid Malt	0.13 kg (2.3%)	58.7 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	90 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis