

# BOHEMIAN PILS ALFA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **17.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	90 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Notatki

- Piwo "rozruchowe" dla lodówki ze sterownikiem. 10L piwa robionego z ekstraktu, aby warzenie poszło szybko i sprawnie.  
*11 lis 2016, 13:48*