

BOHEMIAN PILS BETA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- 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 | 20 g | 90 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|-------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Starter drożdży płynnych
28 sty 2017, 19:44