

Bronek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **7.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 65 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlflock | 1 g | Gotowanie | 10 min |