

## C&D No. 9 - Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malt	4.13 kg (69.8%)	78 %	3
Ziarno	Munich Malt	1 kg (16.9%)	77 %	25
Ziarno	Flaked Oats	0.36 kg (6.1%)	74 %	4
Ziarno	Sauer Malt	0.43 kg (7.3%)	78 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	36 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Cascade	24 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Cascade	24 g	5 min	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
MJ M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	5 g	---