

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 | --- |