

Czech pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **8.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 20 g | 30 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Premiant | 20 g | 20 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Premiant | 60 g | 5 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 5 min | 2.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 23 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|--------|--------------|------|
| Inne | cukier | 2.75 g | Butelkowanie | --- |