

czech streets lajt pilsss

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **18**
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Viking Carabody	0.1 kg (6.3%)	80 %	8
Cukier	laktoza	0.4 kg (25%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	5 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.7 %