

## czech streets pilss

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.9%)	77 %	26
Ziarno	Viking Carabody	0.2 kg (5.9%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.7 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.7 %