

## czech2020

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (92.6%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	25 g	---	3.5 %
Gotowanie	Premiant	5 g	80 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pczeh pilsner 18	Lager	Suche	10 g	---