

## Czeska 12

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.7 kg (100%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka               | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis    |