

czeska 12

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1.5 kg (13%)	74 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	110 g	60 min	8.2 %
Whirlpool	saaz	45 g	0 min	5.56 %
Gotowanie	saaz	20 g	15 min	5.56 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile