

czeski

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **60 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **44.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (15.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (5.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	115 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	90 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	46 g	Fermentis