

czeski pils 1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **9.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.3 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	10 g	80 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
salfager w-34/70	Lager	Suche	11 g	salfager