

Czeski Pils

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile