czeski pils 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **8.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg *(100%)*	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	3 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	bohemie	3 g	75 min	6 %
Gotowanie	Premiant	3 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sladek	3 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	3 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Bohemie	3 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sladek	3 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	bohemie	3 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	3 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.