

# Czeski Pils 2020

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.65 kg (98.1%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.9%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min