

# Czeski Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.55 kg (89.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.8%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.8%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	80 min	12.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	2 min	2.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

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