

## czeski pils 3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **2.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	90 min	12 %
Gotowanie	Rubin	10 g	90 min	8.9 %
Gotowanie	Premiant	22 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sladek	10 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	bohemie	10 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w-34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	salfager