

# CZESKI PILS

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **39**
- SRM **8.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

## Surowce fermentujące

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

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	30 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	5 g	5 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34-70	Lager	Suche	6 g	---