

# Czeski Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	25 g	60 min	10.64 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	10 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min