

## Czeski pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **45**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84%)	90 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.4%)	79 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sladek	20 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis