

Czeski Pils

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	80 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	saaz	50 g	0 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis