

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 |