

Czeski Pils

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **7.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (79.1%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (7%)	1 %	4
Cukier	cukier	0.3 kg (14%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	13 g	15 min	3.98 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	10 min	3.98 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	18 g	5 min	3.98 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis