

## Czeski Pils po swojemu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód karmelowy Carmel - Malteurop	0.2 kg (3.5%)	20 %	115
Ziarno	Słód MONACHIJSKI JASNY Viking Malt	0.5 kg (8.8%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	szyszka	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safales W-34/70	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skurka z cytryny	10 g	Gotowanie	10 min