

## Czeski Pils v2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **6.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (90.9%)	80 %	15
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.15 kg (4.5%)	99 %	9
Cukier	cukier	0.15 kg (4.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	60 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis