

# CZESKI PILSNER

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (74.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	125 ml	White Labs