

# Czeski Pilsner

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.9 kg (73.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (20.9%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	50 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Kultury	1200 g	Fermentis