

# Czeski pilzner

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.75 kg (76.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (10.9%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.3 kg (13%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	0 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile