Czeskie ALE

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **65**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt	2.04 kg *(67.1%)*	81 %	10
Cukier	cukier	0.815 kg *(26.8%)*	100 %	0
Cukier	cukier refermentacja	0.185 kg *(6.1%)*	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	20 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Premiant	33 g	10 min	8 %
Whirlpool	Premiant 100-79st	33 g	45 min	8 %
Whirlpool	Premiant 79-50st	33 g	30 min	8 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.