

## Desitka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3.25 kg (82.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.6 kg (15.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.5%)   | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Agnus                 | 20 g  | 60 min | 10.64 %    |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 10 min | 3.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |