Hoppy Pils

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg *(81.5%)*	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg *(6.8%)*	75 %	5
Ziarno	Carahell	0.13 kg *(3.5%)*	77 %	26
Ziarno	Monachijski	0.3 kg *(8.2%)*	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Summit	15 g	5 min	17 %
Whirlpool	Ahtanum	25 g	0 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

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