

# Kneźna Rubinowa i Saaz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **9.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	7 g	90 min	14 %
Gotowanie	Rubin	10 g	90 min	8.9 %
Gotowanie	Rubin	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Rubin	10 g	45 min	8.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	30 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	20 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	2.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	1 min	2.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Salfager w 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Salfager