

## Lekki Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.88 kg (49.4%)	95 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (28.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (11.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (5.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	80 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre