

Nowofalowy pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.8 kg (15.5%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	4 kg (77.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Zula	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Zula	15 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

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