

Nr 9 Polsko Czeskie Jasne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **8.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (95.8%) | 81 % | 26 |
| Suchy ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy | 0.15 kg (4.2%) | 99 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 0 min | 4.5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 50 g | --- | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |