

PILS

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (81.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iungga	22 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
czech pilsner	Lager	Suche	10 g	GOZDAWA
starter 1l				
czech pilsner	Lager	Suche	10 g	GOZDAWA