

## Pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4 %
Gotowanie	Premiant	25 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	2 min	4 %
Gotowanie	Premiant	25 g	2 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's