

Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.75 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	75 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	75 min	2.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3 %