

## Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	Saaz Hopzoil	2 g	1 dni	1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Gozdawa Czech Pils	1.7 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- Będę testował wydajność nowej lodówki i sterownika inkbird, zobaczymy czy uda się zrobić piwo bez wyczuwalnych wad z fermentacji.  
8 lip 2020, 22:11