

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