

PILS

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (16.7%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 20 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 30 g | 3 min | 8 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| w34 | Lager | Gęstwa | 200 ml | --- |