

Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (73.8%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.6%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Hallerta	30 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallerta	30 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	10 g	15 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	10 ml	---