

PILS 2018 - v2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **60**
- SRM **8.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Cukier	cukier	0.5 kg (12.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	90 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---