

PILS

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **11.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (89.5%)	80 %	45
Cukier	cukier	0.4 kg (10.5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis