

## Pils

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (6.3%)	75 %	5
Ziarno	Carabody	0.5 kg (6.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Waimea	20 g	20 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	30 g	15 min	14 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-5	Ale	Suche	11.5 g	---