

PILS

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (96.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	EXP 2/20	20 g	30 min	9.3 %
Whirlpool	EXP 2/20	40 g	15 min	1 %