

## Pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **8.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	39 g	30 min	8.59 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.27 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.27 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Pszeniczne	Suche	18 g	---