

## Pils

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	100 g	15 min	3 %
Gotowanie	Perle	25 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3 %