

## Pils

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	40 min	4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 dni	4 %