

## Pils bohemski

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (81.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	2 dni	4.5 %