

Pils czeski

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (86%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.8%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	25 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	35 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %