

## Pils Czeski

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **51**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	35 g	60 min	10.64 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	45 g	10 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis