

PILS Czeski

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 4 kg (70.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | słód zakwaszający | 0.2 kg (3.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 30 g | 80 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz | 50 g | 15 min | 1.75 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 5 min | 1.75 % |