

## 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 brzeczki **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 %