

pils dom kultury

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.6 kg (86.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.4 kg (9.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.15 kg (3.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 35 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |