

## Pils II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **7.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód PILZNEŃSKI Viking Malt | 4.95 kg (83.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Cookie                      | 0.95 kg (16.1%) | 72 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 11.5 g | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g   | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g   | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech  | 10 g  | Gotowanie | 10 min |