

## pils na kveikach

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **9.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (88.2%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.2 kg (11.8%)	80 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile