

Pils Saaz single hop

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **38**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (94.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (5.7%) | 79 % | 16 |

Chmiele

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

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-------|--------|-------|--------------|
| WLP830 - German Lager Yeast | Lager | Płynne | 20 ml | White Labs |