

## pils4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **10.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (66.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	26 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Premiant	13 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	2.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz late	10 g	10 min	1.7 %
Gotowanie	Saaz late	10 g	5 min	1.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz late	10 g	1 min	1.7 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
salfager w-34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	salfager