

pils5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **8.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	5.1 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	5 min	5.53 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	43 g	5 min	2.99 %
Gotowanie	hersbucker spat	25 g	5 min	2.3 %
Gotowanie	Premiant	25 g	15 min	5.53 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	2.99 %
Gotowanie	hersbucker spat	25 g	15 min	2.3 %
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	5.53 %
Gotowanie	junga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	200 ml	Wyeast Labs