

# Pilsener Lite 1

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
2124	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast