

Pilsko

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM ---
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (91.9%) | 80 % | --- |
| Cukier | Glukoza | 0.15 kg (4.1%) | 100 % | --- |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.15 kg (4.1%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 25 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 50 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 5 g | 15 min | 3.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |