

## 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