

## Pilsner czeski

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (100%)	81 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	50 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Magnum	9 g	50 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 30 fermentum mobile	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile