

Pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **1**
- SRM ---
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Pilsner 86 Days	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	3 g	10 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	11.5 g	---