

Pilzner

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.5%)	74 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.8%)	73 %	80
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	9.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	3.54 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.54 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	3.54 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11.5 ml	FM