

Polska dot Pilsner

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (77.3%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (9.1%)	35 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (13.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	40 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	4.5 %