

## Polsko czeska kooperacja

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **25.6**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (44.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	1.7 kg (44.7%)	80 %	225
Cukier	Cukier	0.4 kg (10.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	22 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	70 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz	25 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis