

# Skoda

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking malt	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (9.1%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe USA	30 g	15 min	14.1 %
Na zimno	Citra USA	30 g	5 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska Rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	---