

# Teplovodické svetle pivo

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (92.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	60 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	15 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	40 g	1 min	3.75 %