

## Widmo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- 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 **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (38.2%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (57.4%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.23 kg (4.4%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka    | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 15 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 15 g  | 5 min  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------|-------|-------|--------------|
| Czech plis | Lager | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |