

## 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