

**xd**

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (92%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aroma Preta	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zula	10 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Aroma Preta	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Aroma Preta	15 g	---	10 %
Na zimno	Zula	20 g	---	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Lager	Suche	11.5 g	---