

#19 Prawie Lager wiedeński na Admiralu + Lubelski (piwo warzone na czas)

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	5 kg (100%)	79 %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Admiral	18 g	60 min	14.3 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	fermentis safale

Notes

- 17:00 - rozpoczęcie przerwy na 68'C pominięto przerwę białkową
Aug 27, 2019, 7:42 PM
- 19:20 koniec filtracji, lecimy po 100'C.
Aug 27, 2019, 7:42 PM
- 19:30 - 100'C i dodanie chmielu admiral 18g
Aug 27, 2019, 8:01 PM
- 20:23 - koniec grzania i rozpoczęcie wychładzania
Aug 27, 2019, 9:18 PM
- 20:37 - koniec chłodzenia temperatura 23.3'C (mierzone elektronicznym termometrem)
Aug 27, 2019, 9:18 PM
- 20:56 - koniec oddzielania od chmielin
Aug 27, 2019, 9:23 PM
- BLG początkowe pokazywało na 10 (nie jestem pewny czy to był dobry odczyt).
Brzeczka przednia uzyskała 14 BLG dolałem 3L wody aby osiągnąć 12blg.
Aug 27, 2019, 9:23 PM