

# Dark Lager

- Gravity **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM ---
- Style **Dark American Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (100%)	80 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Dry Hop	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 day(s)	15.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- FERMENTACJA BURZLIWA  
Od 29.03-03.04 piwo stało w piwnicy - 9-12C  
Od 03.04-10.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C

FERMENTACJA CICHA  
Od 10.04-15.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C  
Dodane 30g Tomahawk

BUTELKOWANIE  
Zabutelkowane 15.04. Dodane 105g glukozy rozpuszczonej w 750ml podgrzanej wody.

LEŻAKOWANIE  
Od 15-17.04 na balkonie, 17.04 przeniesione do piwnicy.  
Apr 19, 2016, 9:57 AM