

# FOREST "LAGER"

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**
- Style **Premium American Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3.3 kg (91.7%)	82 %	4
Grain	Monachijski	0.3 kg (8.3%)	80 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	80 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
oslo Kveik	Lager	Slant	25 ml	---

## Notes

- - zeszło do 2,2blg.
  - - zbyt mineralne przez dodatek węglanu wapnia.
  - - całkiem klarowne
  - - w aromacie oprócz dodanych iglaków są owocowe estry ( w typie czerwonego jabłka - możliwe że aromat pochodzi także od świerku )
  - - fermentowane w 26 stopniach, ogólnie bardzo czyste jak na temperature.
  - - za słabe nagazowanie :(
  - - około 200g świerku nq 10l - dodane do gotowania w formie wywaru z młodych pędów - poziom aromatu jest ok jak na to piwo - do forest ipy wrzucić więcej
- Aug 13, 2020, 4:08 PM