

# lagerek

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **5.8**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	70 %	4
Grain	cookie strzegom	0.5 kg (9.1%)	70 %	50

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	junga	5 g	60 min	11 %
Boil	junga	15 g	30 min	11 %
Aroma (end of boil)	junga	30 g	0 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
w34/70	Ale	Dry	23 g	saflager

## Notes

- do 30 litrów wody wrzuciłem 5,5 kg słodów. Zacieranie ponad godzinę w 65 stopniach. Wygrzew do 72 stopni i wyjęcie worka ze słodami. Gotowanie 70 minut. Wyszły 22 litry 12,2 brix.

Warka rozlana na 2 10cio litrowe. Jedna 10 z szyszką saaz na zimno, około 60 gramów.  
Feb 2, 2020, 3:50 PM