

Pieski Lager

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **5.3**
- Style **Vienna Lager**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss --- %
- Size with trub loss --- **liter(s)**
- Boil time **31 min**
- Evaporation rate --- %/h
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---|---------|-------|-----|
| Liquid Extract | BULLDOG Premium Lager | 1.75 kg | 100 % | 8 |
| Liquid Extract | Ekstrakt słodowy niechmielony w syropie JASNY | 1.7 kg | 100 % | 8 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------------|--------|-------|------------|
| Aroma (end of boil) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 6 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|--|--------|---------|--------|
| Water Agent | Słód Carapils (R) 3-5 EBC Weyermann (R) | 330 g | Boil | 25 min |

Notes

- Przepis oparty na ekstrakcie chmielonym BULLDOG Lager brew kit 1.75 kg.
Feb 25, 2015, 1:05 PM
- Podgrzewamy wodę (10 litrów) do 66 stopni i moczymy w niej słód Carapils (330gram) w siateczce muślinowej przez 25min.
Feb 25, 2015, 1:05 PM
- Dodajemy ekstrakt słodowy jasny i doprowadzamy do wrzenia.
Feb 25, 2015, 1:12 PM
- Dodajemy chmiel Saaz 30g i gotujemy 6 min.
Feb 25, 2015, 1:12 PM
- Przelewamy brzeczke do fermentora usuwając chmieliny.
Feb 25, 2015, 1:17 PM
- Dodajemy do fermentora brew kit i uzupełniamy zimną wodą do 22 litrów.
Feb 25, 2015, 1:17 PM
- Gdy brzeczka osiągnie temperaturę poniżej 30 stopni dodajemy zrehydratyzowane drożdże Saflager W 34/70.
Feb 25, 2015, 1:21 PM