

## #Sowa 25 - Jasny Lager

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Style **Bohemian Pilsener**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	70 %	20

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	30 g	75 min	7.1 %
Boil	Willamette	15 g	10 min	5 %
Boil	Willamette	15 g	5 min	5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager S-23	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

### Notes

- Warzone zgodnie z recepturą z Browamatora (BA Prawdziwy Jasny Lager 12 BLG):
  - burzliwa około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
  - cicha około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
  - przechowywanie w temp. około 10 stopni przez około 20 dni - ta sama lodówka...Przechowywałem całość w temperaturze około 14 - 16 stopni (wymieniane butelki z zamrożoną wodą. Wyszło zielone jabłko i kwiatki, a goryczka niestety zrobiła się niezbyt przyjemna, piwo jest kwaskowe, mimo, że nie jest zakażone - do tej pory jest prawie płaskie, a rozlew był 31.08.2020...  
*Dec 7, 2020, 1:27 PM*