

#60 American Strong Lager

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Style **Standard American Lager**

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)**

Mash information

- Mash efficiency **89 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.2 liter(s) / kg**
- Mash size **26 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **35 min**
- Temp **70 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **26 liter(s)** of strike water to **69.3C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **65C**
- Keep mash **25 min** at **70C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **4.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	5 g	60 min	13 %
Boil	Styrian Golding	5 g	60 min	3.6 %
Whirlpool	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	5.25 g	Mash	60 min

Notes

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Fermentacja 12'C
3 Dni 20'C (przerwa diacetylowa)
2 miesiące lagerowanie 1.66C (w kegu)
Jan 21, 2022, 11:24 AM
- Woda do zacierania 26L na 5kg słodu.
OG po zacieraniu 1.051
Nie robiłem wyśładzania.
Chłodzenie w 7 minut i 30 sekund z 100'C do 22'C.
Po 16 minut 30 sekund schłodzono do 10'C.
OG 1.059
wyszło 19.8L
Jan 30, 2022, 1:49 PM
- Efektywność według: <https://www.brewersfriend.com/brewhouse-efficiency/>
Weight: 5 kgs
Gravity at 100% Efficiency: 1.077 - max
Gravity at 75% Efficiency: 1.058
* Efficiency: 76.43%
Points / Pound / Gallon (ppg): 28.3
Feb 1, 2022, 12:12 PM
- Po 3 tygodniach fermentacji OG 1.030 przed korekcją.
Po korekcji 1.012.
piwo złane wyszło 16L do wiadra na chichą w temp pokojowej ok 18'C.
Po 2 dniach złane do kega. Og po korekcji 1.012
Feb 18, 2022, 8:38 PM