

# Instant Maiden

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Premium 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)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny B.A	1.7 kg (50%)	80 %	---
Liquid Extract	Finlandia Premium Lager	1.7 kg (50%)	--- %	---

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	14 g	Safale

## Notes

- Nie wiadomo jakie chmiele w brewkit.

Zagotowano całość w 5-6 l wody. Chwilę na ochłonięcie.

Do fermentora 5l wody w temp. 6°C + zawartość gara + 10l w temp pokojowej (około 22°C). Finalnie brzczka w temp około 30°C. Ciężko było mocniej schłodzić, więc zaryzykowałem dodanie drożdży.

*Nov 3, 2020, 7:05 PM*

- Fermentacja ryszyła w kilka godzin. Obfita piana. Sporo bulgów w fajce.

*Nov 3, 2020, 7:05 PM*

- Trzeci dzień bulgi bardzo rzadkie. Temperatura fermentora spadła do 26°C

*Nov 3, 2020, 7:05 PM*

- Po 10 dniach poszło w butelkę. Wiadomo za szybko. Wyszły lekko estry. Pijalne w 100%, ale przez ostre nagazowanie ciężko otworzyć w temp. Otoczenia.

*Jan 6, 2021, 10:04 AM*