

# Lager niemiecki ryżowy

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Style **German Pilsner (Pils)**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **20.1 liter(s)**
- Total mash volume **25.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking - pilzneński	3.6 kg (67.9%)	82 %	4
Grain	Weyermann - zakwaszający	0.2 kg (3.8%)	80 %	5
Grain	Płatki ryżowe	1 kg (18.9%)	80 %	2
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	80 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	goryczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	25 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	aromatyczny Hallertau - szyszki własny zbiór	100 g	5 min	3 %
Aroma (end of boil)	goryczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	5 g	5 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager S-23	Lager	Slant	200 ml	Fermentis