

# Litewski Lager w myśli prawa Reinheitsgebot

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM ---

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jeczmienny jasny	5 kg (100%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	65 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	65 min	4 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	25 g	14 day(s)	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	glukoza	112.9 g	Bottling	---

## Notes

- Piwo robione w myśli czystości piwowarskiej Reinheitsgebot. Po przelaniu 7 litrów piwa, dolałem 13 litrów zimnej wody. Piwo po schłodzeniu otrzymało drożdże, po czym zostało przeniesione do temperatury 20+/- stopni aby szybciej rozpoczęły swoją pracę na 24h.  
*Oct 28, 2018, 9:12 PM*