

## #46 Lager jasny pelny

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Style **German Pilsner (Pils)**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **48 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **50.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **61.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.5 liter(s) / kg**
- Mash size **63.8 liter(s)**
- Total mash volume **75.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

### Mash step by step

- Heat up **63.8 liter(s)** of strike water to **72.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **9.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **61.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	10 kg (86.2%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.6 kg (5.2%)	80 %	6
Grain	Monachijski	1 kg (8.6%)	80 %	16

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tradition	21 g	60 min	5.5 %
Boil	Marynka	24 g	60 min	7.6 %
Boil	Lublin (Lubelski)	18 g	60 min	4 %
Boil	Tradition	30 g	30 min	5.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale W34-70	Lager	Slant	200 ml	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Finning	Wirflock	2 g	Boil	10 min

## Notes

- 20L na wysładzanie  
Dało 50,5L  
Og przed gotowaniem : 1.042  
*Apr 1, 2020, 10:08 PM*
- Gotowanie wstępne 10 minut.  
Gotowanie główne 60minut.  
*Feb 20, 2021, 5:23 PM*
- Wydajność jak zawsze zaskakuje  
SG 1.051  
Wyszło 48L  
*Feb 20, 2021, 9:15 PM*
- Eksperymenty:  
Użycie drożdży po porterze 1.080 OG (19.3 BLG) zobaczymy jak sobie poradzą, raczej wpływ na barwę będzie znikomy.  
Jedno piwo przefiltrowane hopsiderem z woreczkiem z drobną siatką ( wiadro 25L ).  
Drugie piwo złane po opadnięciu białek bez filtrowania hopsiderem z siatką ( wiadro 23L ).  
Kwestia do przemyślenia czy jest możliwość filtracji przepływowej, czy trzeba zawsze czekać aż białka opadną ( ok 20 minut).  
*Feb 21, 2021, 10:41 PM*
- 13.03.2021 piwo złane na cicha w celu oddzielenia drożdży i białek  
20.03.2021 piwo złane FG 1.01  
ABV 5.2%  
*Mar 20, 2021, 7:04 PM*
- degustacja 22.04.2021:  
W aromacie wyczuwalna chlebowość ze słodu monachijskiego, w smaku dość wysoka słodycz zakrywająca lekką chmielowość. Piwo bardzo pełne i wyraźnie chlebowe.  
Styl tego piwa zdecydowanie zmierza w kierunku lagera Wiedeńskiego.  
Wnioski:  
Mniej słodu monachijskiego lub niższa temperatura zacierania.  
*Apr 22, 2021, 10:09 PM*