

## DESPERAD / KORONA / 28.03.2019

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **35.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33%)	80 %	5
Liquid Extract	WES ekstrakt kukurydziany	1.7 kg (33%)	80 %	5
Dry Extract	Strzegom Bursztynowy	0.05 kg (1%)	80 %	600
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33%)	80 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	28 g	60 min	11.5 %
Boil	Hersbrucker	15 g	25 min	3 %
Whirlpool	Hersbrucker	10 g	0 min	3 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
34/70 lager	Lager	Dry	11.5 g	Dextera

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	klarownik	1 g	Boil	15 min
Spice	kolendra	3 g	Boil	0 min
Flavor	sok z limonki	3.5 g	Bottling	---

### Notes

- 19,2oBlg ok 20 litrów

13,5 - 13,7 desperados. 6%  
10,6 - corona extra. 4,5%

28.03.2019

16l : corona. 13oBlg >> Lager 34/70

18,5 : desperados. 10oBlg >> US-05

3.04 Corona na cicha - 1,5blg

4.04 do Corony 3 łyżeczki skórki z cytryny (moczona w wódce)

06.04 Desperad na cichą + 2 limonki ugotowane w soku ze skórkami  
07.04 - odcedzone ze skórek

22.04 butelkowanie korony

25.04.2019 butelkowanie desperadosa. 3gr cukru / 0,5  
*Mar 28, 2019, 1:58 PM*