

# Lager Wiedeński 13BLG

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **9.8**

## 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)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	3.4 kg (77.3%)	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (13.6%)	79 %	22
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (9.1%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Brewers Gold	20 g	60 min	7.6 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis W34/70	Lager	Dry	13 g	---

## Notes

- Do 12L wody o temp 65 wsypać ześrutowane słody, ustalić temp na 61-63 przetrzymać 15 minut, 72 przez 45 minut do negatywnej jodowej, 78 przez 10 minut.

Zacierać 14l wody w temp 78.

Gotowanie 60minut, Brewers Gold od początku, Saaz na 20 minut.

Mar 3, 2019, 8:01 PM