

## Może się uda? Na pewno :)

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Style **Munich Helles**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **45 min**

### Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **67C**
- Sparge using **17.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (90.2%)	80 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (9.8%)	79 %	10

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Lalbrew Premium NovaLager	Lager	Dry	22 g	Lalbrew

### Notes

- "Zadbajmy nie tylko o dobór odpowiedniego szczepu drożdży, odpowiedniej ilości drożdży w bardzo dobrej kondycji, ale też zwróćmy szczególną uwagę na kontrolę temperatury fermentacji. Zawsze zaczynamy fermentację w niskich temperaturach (8-10C), dopiero gdy burzliwa faza będzie dobiegać końca możemy stopniowo podnosić temperaturę do 12-14C, aby pozbyć się diacetylu, a przy okazji innych związków jak np. aldehyd octowy. Piwo powinno być lagerowane, co oznacza, że po zakończeniu przerwy diacetylowej należy rozpocząć stopniowe, powolne schładzanie piwa i lagerować w temperaturze bliskiej zeru."

Jan 18, 2025, 3:28 PM