

# Prosty Górny Lager

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**

## 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 **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	40 g	1 min	4 %
Dry Hop	Sybilla	40 g	3 day(s)	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	9.5 g	Fermentis

## Notes

- Puste, niezbyt ciekawe. Aromat chmielowy całkiem przykryty przez przykre aromaty, prawdopodobnie pochodzące z infekcji lub z wody kiepskiej jakości.  
Nov 20, 2018, 12:54 AM