

## IX.2017R. (Saaz)

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.7 liter(s)**
- Total mash volume **11.6 liter(s)**

### Fermentables

| Type  | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński                 | 2.5 kg (86.2%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 0.25 kg (8.6%) | 79 %  | 16  |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.15 kg (5.2%) | 75 %  | 30  |

### Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka               | 10 g   | 50 min | 10 %       |
| Boil    | Marynka               | 5 g    | 25 min | 10 %       |
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 15 g   | 5 min  | 4.5 %      |

### Notes

- Drożdże zadano 22.09.2017r. BLG 9-10???

Zacierane było w ok. 66-67 st. C. Wyszło bardzo słodkie, przy niskim BLG wydaje się pełne. Słodkie może wydaje się też przez Saaz. Można by bardziej nachmieszczać na goryczkę albo zacierać bardziej wytrawnie. W aromacie mało chmielu.

*Oct 1, 2017, 7:57 PM*