

## #Sowa 31 - Lager Drugi

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **6.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (85.7%)	85 %	20
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (14.3%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Warzenie 04.12.2020. Brzezka ustawiła się na 12,5 BRIX. Do oryginalnego przepisu (Pils 12 BLG - 18 l Twój Browar) dodałem Zeusa - sama Marynka i Lubelski wydały mi się niewystarczające. Drożdże dodane dość wysoko - 16 stopni, całość od razu do lodówki.

Cicha ?

Rozlew ?

7 gru 2020, 15:25