

## #19 Prawie Lager wiedeński na Admiralu + Lubelski ( piwo warzone na czas )

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- 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 Wiedeński	5 kg (100%)	79 %	10

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Admiral	18 g	60 min	14.3 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	fermentis safale

### Notes

- 17:00 - rozpoczęcie przerwy na 68'C pominięto przerwę białkową  
*Aug 27, 2019, 7:42 PM*
- 19:20 koniec filtracji, lecimy po 100'C.  
*Aug 27, 2019, 7:42 PM*
- 19:30 - 100'C i dodanie chmielu admiral 18g  
*Aug 27, 2019, 8:01 PM*
- 20:23 - koniec grzania i rozpoczęcie wychładzania  
*Aug 27, 2019, 9:18 PM*
- 20:37 - koniec chłodzenia temperatura 23.3'C ( mierzone elektronicznym termometrem )  
*Aug 27, 2019, 9:18 PM*
- 20:56 - koniec oddzielania od chmielin  
*Aug 27, 2019, 9:23 PM*
- BLG początkowe pokazywało na 10 ( nie jestem pewny czy to był dobry odczyt ).  
Brzeczka przednia uzyskała 14 BLG dolałem 3L wody aby osiągnąć 12blg.  
*Aug 27, 2019, 9:23 PM*