

## Corona 12

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **6.4**
- Style **Munich Helles**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **25.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%)	1.7 kg (40.5%)	75 %	20
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy kukurydziany	1.7 kg (40.5%)	75 %	15
Adjunct	Corn, Flaked	0.4 kg (9.5%)	80 %	2
Adjunct	Rice, Flaked	0.4 kg (9.5%)	70 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum PL	13 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Hersbrucker DE	20 g	15 min	4.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	150 ml	FERMENTIS

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	skórka lemonki	10 g	Boil	10 min
Flavor	sok z lemonki 0,5 kg	200 g	Bottling	---

### Notes

- kaszę kukurydzianą i ryż skleikuję i odcedzone wysłodki dodam do fermentora na zimno, tak samo ekstr. jasny, a ekstr. kukurydziany pójdzie do gotowania i chmielenia, Sok z limonki pójdzie przed rozlewem, może będzie więcej aromatu i smaku? może też trochę kolor rozjaśni?  
*Mar 13, 2017, 1:09 PM*