

## 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 nachmieszczyć na goryczkę albo zacierać bardziej wytrawnie. W aromacie mało chmielu.

*Oct 1, 2017, 7:57 PM*