

# Pierwszy lager #15 i #16us05

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Style **Premium American Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **44 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **46.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **56.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (55.6%)	82 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.3%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.1%)	79 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Boil	Hallertau Tradition	85 g	40 min	5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	30 g	Fermentis

## Notes

- 19,03 warzenie wyszło 23litry 12,5 blg  
1 piwo Lager w34/70 zadane 21.03 7,2 stC 24 .03 jest piana pracuje  
oraz 17litrów 11blg zadane 20.03 US-05 w temperaturze 17stC pracuje juz od rana 20,03  
zakapslowane ale 12,04 zeszło do 2blg dodano witamine c , ładnie pachnie, ładnie wygląda ale lekko  
kwaśnie może za dużo tej witaminy  
Lagera rozlałem 31.05 zeszło do 2,5 blg, dałem 2,9 cukru na butelkę  
*Mar 21, 2024, 4:46 PM*