

# Pieski Lager

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **5.3**
- Style **Vienna Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss --- %
- Size with trub loss --- **liter(s)**
- Boil time **31 min**
- Evaporation rate --- %/h
- Boil size --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	BULLDOG Premium Lager	1.75 kg	100 %	8
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy niechmielony w syropie JASNY	1.7 kg	100 %	8

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	30 g	6 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Słód Carapils (R) 3-5 EBC Weyermann (R)	330 g	Boil	25 min

## Notes

- Przepis oparty na ekstrakcie chmielonym BULLDOG Lager brew kit 1.75 kg.  
*Feb 25, 2015, 1:05 PM*
- Podgrzewamy wodę (10 litrów) do 66 stopni i moczymy w niej słód Carapils (330gram) w siateczce muślinowej przez 25min.  
*Feb 25, 2015, 1:05 PM*
- Dodajemy ekstrakt słodowy jasny i doprowadzamy do wrzenia.  
*Feb 25, 2015, 1:12 PM*
- Dodajemy chmiel Saaz 30g i gotujemy 6 min.  
*Feb 25, 2015, 1:12 PM*
- Przelewamy brzeczkę do fermentora usuwając chmieliny.  
*Feb 25, 2015, 1:17 PM*
- Dodajemy do fermentora brew kit i uzupełniamy zimną wodą do 22 litrów.  
*Feb 25, 2015, 1:17 PM*
- Gdy brzeczką osiągnie temperaturę poniżej 30 stopni dodajemy zrehydratyzowane drożdże Saflager W 34/70.  
*Feb 25, 2015, 1:21 PM*