

## #Sowa 1 - Finlandia Lager

- Gravity **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **10**
- SRM **5**
- Style **Blonde Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt nachmielony	1.5 kg (57.7%)	80 %	20
Dry Extract	BA Brewkit Plus	1 kg (38.5%)	80 %	15
Sugar	Glukoza	0.1 kg (3.8%)	80 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	5 g	30 min	10 %
Boil	Marynka	10 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	Marynka	5 g	0 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

### Notes

- Pierwsze piwo i porażka ze względu na kiepski efekt końcowy. Brzeczka z ekstraktu nachmielonego była tak bez jakiegokolwiek aromatu i goryczki, że dodałem łącznie 20 g Marynki. Lager fermentowany drożdżami górnej fermentacji nie wychodzi dobrze...  
*Dec 6, 2020, 2:11 PM*