

#Sowa 25 - Jasny Lager

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Style **Bohemian Pilsener**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 70 % | 20 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|--------|------------|
| Boil | Oktawia | 30 g | 75 min | 7.1 % |
| Boil | Willamette | 15 g | 10 min | 5 % |
| Boil | Willamette | 15 g | 5 min | 5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------|-------|------|--------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |

Notes

- Warzone zgodnie z recepturą z Browamatora (BA Prawdziwy Jasny Lager 12 BLG):
 - burzliwa około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
 - cicha około 2 tygodni w lodówce w temp. 10 stopni,
 - przechowywanie w temp. około 10 stopni przez około 20 dni - ta sama lodówka...Przechowywałem całość w temperaturze około 14 - 16 stopni (wymieniane butelki z zamrożoną wodą. Wyszło zielone jabłko i kwiatki, a goryczka niestety zrobiła się niezbyt przyjemna, piwo jest kwaskowe, mimo, że nie jest zakażone - do tej pory jest prawie płaskie, a rozlew był 31.08.2020...
Dec 7, 2020, 1:27 PM