

# Dark Lager

- Gravity **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM ---
- Style **Dark American Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                    | Amount        | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | ekstrakt słodowy ciemny | 3.4 kg (100%) | 80 %  | --- |

## Hops

| Use for | Name                   | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|----------|------------|
| Boil    | Hallertau Spalt Select | 30 g   | 60 min   | 3.4 %      |
| Boil    | Lublin (Lubelski)      | 15 g   | 40 min   | 4 %        |
| Boil    | Lublin (Lubelski)      | 15 g   | 10 min   | 4 %        |
| Dry Hop | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g   | 5 day(s) | 15.5 %     |

## Yeasts

| Name             | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|------|--------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry  | 11 g   | Fermentis  |

## Notes

- FERMENTACJA BURZLIWA  
Od 29.03-03.04 piwo stało w piwnicy - 9-12C  
Od 03.04-10.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C

FERMENTACJA CICHA  
Od 10.04-15.04 piwo stało w mieszkaniu 20-23C  
Dodane 30g Tomahawk

BUTELKOWANIE  
Zabutelkowane 15.04. Dodane 105g glukozy rozpuszczonej w 750ml podgrzanej wody.

LEŻAKOWANIE  
Od 15-17.04 na balkonie, 17.04 przeniesione do piwnicy.  
Apr 19, 2016, 9:57 AM