

## #Sowa 31 - Lager Drugi

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **50**
- SRM **6.6**
- 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 kg (85.7%)	85 %	20
Sugar	Cukier biały	0.5 kg (14.3%)	90 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Boil	Marynka	20 g	30 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Dry	10 g	Mangrove Jack's

### Notes

- Warzenie 04.12.2020. Brzeczka ustawiła się na 12,5 BRIX. Do oryginalnego przepisu (Pils 12 BLG - 18 l Twój Browar) dodałem Zeusa - sama Marynka i Lubelski wydały mi się niewystarczające. Drożdże dodane dość wysoko - 16 stopni, całość od razu do lodówki.

Cicha ?

Rozlew ?

Dec 7, 2020, 3:25 PM