

Yennefer

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **28**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (48.4%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.81 kg (23.1%)	90 %	621
Dry Extract	BA brew kit plus	1 kg (28.5%)	90 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvín	30 g	10 min	12 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	12 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	30 g	14 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	150 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	kwiaty czarnego bzu	500 g	Boil	15 min
Spice	skórka z cytryny suszona	40 g	Boil	15 min
Flavor	sok z cytryny	400 g	Primary	14 day(s)
Spice	ksylitol	600 g	Secondary	0 day(s)

Notes

- 2025.06.02 warzenie. kwiaty gotowane w 8L wody, która stanowiła bazę do warki razem ze skórką z cytryny (zamiast skórki dodano plastry cytryny i imbiru z syropu cytrynowego). Do bazy dodano 1/2 PES oraz BA brewkit rozpuszczony w 2 L zimnej wody i gotowano 30 min. Chmiel dodano 15 min przed końcem gotowania. Po wyłączeniu palnika dodano resztę PES i sok z cytryny. BLG

2023.07.16 zabutelkowano BLG 7
Jun 10, 2023, 8:49 AM