

# Yennefer

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- 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	bramling cross	30 g	30 min	7 %
Aroma (end of boil)	bramling cross	30 g	7 min	7 %
Dry Hop	Nelson Sauvign	30 g	14 day(s)	11 %

## 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	10 min
Flavor	sok z cytryny	400 g	Primary	14 day(s)
Spice	ksylitol	600 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- 2023.06.10 Warzenie  
Do warzenia użyto ok. 100 baldachów kwiatu czarnego bzu. Kwiaty sparzone wrzątkiem dały napar w ilości 8 L.  
Nastaw 18 L (Napar+sok z cytryny+brzeczka+woda). BLG 17
- 2023.06.23 złane na cichą BLG 6 dodatek ksylitolu w syropie 2L wody
- 2023.07.16 zabutelkowano BLG 7  
*Jun 10, 2023, 8:49 AM*