

## #64 Forest Citrus Ale

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **7**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (44%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (44%)	79 %	18
Grain	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6%)	81 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	13 g	60 min	8.4 %
Boil	Chinook	15 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	35 g	0 min	13 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Skórka pomarańczy	30 g	Secondary	5 day(s)
Other	Skórka cytryny	30 g	Secondary	5 day(s)
Other	Gałęzie świerku	120 g	Boil	15 min

## Notes

- 08.04  
Piwo o charakterze słodowym.  
1/3 zrywki świerku.  
skórka z 3 pomarańczy i 2 cytryn na cichą. moczona wcześniej w wódce  
Fermentacja 15-20 stopni. 26.04 na cichą. Pomiar 4,5 blg. Dodatek skórek z 2 limonek i 2 pomarańczy. Jest bardzo dobrze ale brakuje pełni.  
*Mar 31, 2017, 5:58 PM*