

# Cytrus ALE

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM ---
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **10 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **12.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (100%)	77 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	60 min	12.7 %
Boil	Citra	15 g	5 min	12.7 %
Dry Hop	Citra	15 g	0 day(s)	12.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	5 g	Fermentis

## Notes

- 13L to 11BLG przy 2KG sŁodu  
Po odfiltrowaniu - 10L (14BLG)  
Koniec:
  - 3.5 BLG
  - dodanie 15g Citry jako herbatka (leżako0wana 1 dzień)
  - dodanie 2g wit. C
  - 6g cukru / litr
  - przy butelkowanie goryczka dosyć mocna, ale smaczna.*Jan 20, 2021, 6:48 PM*