

## #Sowa 16 - Lemon Kaffir Pale Ale

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **10.4**
- Style **Fruit Beer**

### 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	3.4 kg (100%)	85 %	35

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	60 min	12 %
Boil	Citra	15 g	20 min	12 %
Boil	Citra	50 g	5 min	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Liście limonki Kaffir	10 g	Boil	20 min
Spice	Werbena cytrynowa	30 g	Boil	5 min
Spice	Trawa cytrynowa	30 g	Boil	5 min

### Notes

- 10 g liści limonki Kaffir na 20 minut gotowania to zdecydowanie za dużo - wyszła perfuma zarówno w smaku jak i w aromacie. Piwo orzeźwiająca, przyjemnie kwaskowe. Brzeczka startowa 12 BLG, odfermentowanie do 1,5 BLG. Drożdże zbytnio się nie spieszyły - warzenie 25.04.2020, rozlew 23.04.2020.  
Dec 6, 2020, 2:01 PM