

#Sowa 3 - Lemon Pale Ale

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **10.7**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	60 min	12 %
Boil	Citra	15 g	20 min	12 %
Aroma (end of boil)	Citra	50 g	0 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	Werbena cytrynowa	30 g	Boil	0 min
Spice	Trawa cytrynowa	30 g	Boil	0 min
Flavor	Skórka z cytryny	120 g	Secondary	9 day(s)
Flavor	Sok z cytryny	120 g	Secondary	9 day(s)
Flavor	Zest z cytryny	120 g	Secondary	9 day(s)

Notes

- Wyszło 22 litry, startowe 12,5 BLG.

Warka podzielona na pół:

- 11 litrów - pozostawione bez modyfikacji
- 11 litrów - dodane na cichej skórka, sok i zest z dwóch całych cytryn.

Piwo odfermentowało do 4 BLG.

Dec 5, 2020, 2:54 PM