

#Sowa 16 - Lemon Kaffir Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **10.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	85 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Liście limonki Kaffir	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Werbena cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 10 g liści limonki Kaffir na 20 minut gotowania to zdecydowanie za dużo - wyszła perfuma zarówno w smaku jak i w aromacie. Piwo orzeźwiające, przyjemnie kwaskowe.
Brzezka startowa 12 BLG, odfermentowanie do 1,5 BLG. Drożdże zbyt szybko się spieszły - warzenie 25.04.2020, rozlew 23.04.2020.
6 gru 2020, 14:01