

## #Sowa 3 - Lemon Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **10.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g  | 0 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       | Werbena cytrynowa | 30 g  | Gotowanie         | 0 min |
| Przyprawa       | Trawa cytrynowa   | 30 g  | Gotowanie         | 0 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z cytryny  | 120 g | Fermentacja cicha | 9 dni |
| Dodatek smakowy | Sok z cytryny     | 120 g | Fermentacja cicha | 9 dni |
| Dodatek smakowy | Zest z cytryny    | 120 g | Fermentacja cicha | 9 dni |

### Notatki

- 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.

5 gru 2020, 14:54