

#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