

# A'la Limoncello

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Style **American Pale Ale**

## 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)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (13.5%)	85 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Slant	400 ml	Danstar

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Sok z cytryny i limonki	500 g	Secondary	5 day(s)
Flavor	Skórka z cytryny i limonki	50 g	Secondary	5 day(s)
Other	Ksylitol	400 g	Secondary	4 day(s)
Other	Lactobacillus Plantarum	10 g	Boil	1 min

## Notes

- Lactobacillus Plantarum - po 15 min gotowania brzezki i schłodzeniu do 30-35°C dodać 10g bakterii i zakwaszać 1-2 dni w zależności od stopnia zakwaszenia.  
Ciągłe utrzymywać temperaturę 30-35°C (gorące pety w styroboksie?).  
Zbić pH do ~4,5  
Przedmuchać kocioł CO2, odciąć dostęp tlenu  
pH po zakwaszaniu powinno wynosić około 3,55

Po zakwaszeniu gotować  
*Jun 11, 2024, 5:48 PM*