

#19 lemon grass&torf IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.1 kg (79.8%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (13.3%)	75 %	5
Ziarno	Pale Ale wędzony torfem	0.7 kg (6.9%)	75 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	50 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	13 %
fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji				
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %
fermentor 2 - 4 dzień fermentacji				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	40 g	Butelkowanie	20 min