

#23 lemongrass APA z liśćmi limonki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (100%)	73 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	40 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	12 %
fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji				
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	13.2 %
fermentor 2 - 4 dzień fermentacji				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	480 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	12 g	Gotowanie	10 min