

## DARK LEMON V2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **17.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6 kg (82.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Karmelowy Viking Malt       | 1 kg (13.8%)   | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (3.4%) | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 50 g  | 40 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ   | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Trawa cytrynowa | 40 g  | Gotowanie | 30 min |