

# Limoncello

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 6 kg (100%) | 85 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka    | 20 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie | Marynka    | 10 g  | 30 min | 8.6 %      |
| Na zimno  | Lemon drop | 100 g | 2 dni  | 4.6 %      |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | sok z cytryny i limonki    | 500 g  | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | skórka z cytryny i limonki | 50 g   | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Inne            | laktoza                    | 1000 g | Fermentacja cicha | 4 dni |