

#17 lemon grass IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.7 kg (88.5%)	72 %	5
Ziarno	Przemiczny	1 kg (11.5%)	72 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	155 g	50 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	20 min	6 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
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	Gotowanie	20 min