

## 8. Lemon IPA 14 BLG

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (50.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	2 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	2 min	13.1 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	7 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min