

# A'la Limoncello

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (13.5%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	400 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z cytryny i limonki	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny i limonki	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Ksylitol	400 g	Fermentacja cicha	4 dni
Inne	Lactobacillus Plantarum	10 g	Gotowanie	1 min

## Notatki

- Lactobacillus Plantarum - po 15 min gotowania brzezki i schłodzeniu do 30-35°C dodać 10g bakterii i zakwaszać 1-2 dni w zależności od stopnia zakwaszenia.  
Ciągle utrzymywać temperaturę 30-35°C (gorące pety w styroboksie?).  
Zbić pH do ~4,5  
Przedmuchać kocioł CO2, odciąć dostęp tlenu  
pH po zakwaszaniu powinno wynosić około 3,55

Po zakwaszaniu gotować  
11 cze 2024, 17:48