

# Bitter Lemon IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (3.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (37%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (37%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (18.5%)	81 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	40 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lemon Peel	15 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Coriander	5 g	Gotowanie	30 min