

Bitter Lemon V2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **15.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2 kg (31.3%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3.1%)	74 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.6%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.2 kg (3.1%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	phosphoric acid	2 g	Zacieranie	90 min
Inne	irish moss	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	lemon peel	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	lemon peel	10 g	Gotowanie	10 min