

## extra lemon IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### 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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.7 kg (55.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min