

# Jaskier - Lemon NE IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- 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 **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (40.6%)	79 %	6
Ziarno	Pilzński	1.5 kg (22.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (11.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	70 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min