

Jasne pełne 3 lemon grass

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.4 kg (16.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale 23	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	lemon grass	5 g	Gotowanie	10 min
-----------	-------------	-----	-----------	--------