

# Lemon Ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Pale Base	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (12.5%)	70 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (12.5%)	75 %	71

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	35 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Crystal	100 g	14 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's