

# Lemon Demon - WFPD

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.4%)	75 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z cytryn i limonki	20 g	Fermentacja cicha	2 dni

Przyprawa	sok z cytrusów	200 g	Fermentacja cicha	2 dni
-----------	----------------	-------	-------------------	-------