

# Lemon I.P.A 14 BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.7 kg (55.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	2 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	6.5 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min

## Notatki

- Zacieranie do 14l wody o temp 70 stopni wsypać słody, utrzymać 66 przez 60 minut, 78 przez 10 minut  
Wysładzać 13L wody o temp 80 stopni  
Butelkować z użyciem 6g/l. Leżakowanie min. 20 dni.  
31 mar 2019, 08:26