

Lemon Ice Tea IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (78.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.6%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	60 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (pl)	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z cytryn	1500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	black earl grey	100 g	Gotowanie	5 min
w pończosze				
Dodatek smakowy	black earl grey	65 g	Fermentacja cicha	2 dni

Zagotowana w wodzie, schłodzona				
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	12 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	4 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Zakwaszanie zacieru i wody do wystudzenia
(Bez wygrzewu)
BALANS!!!
Gotowanie ~90min.
4 cze 2023, 00:19