

Lemon IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (56.7%) | 84 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.7 kg (28.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.9 kg (15%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 35 g | 2 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|-----------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórki cytryny | 40 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa | 25 g | Gotowanie | 2 min |