

# Lemon IPA 14blg TwójBrowar

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (47.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (26.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14%)	85 %	3

## 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 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	---

## Dodatki

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

Przyprawa	skórka cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	5 min