

Lemon IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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	Pale Ale Flagon	2.7 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (14.3%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki cytryny	30 g	Gotowanie	10 min