

LEMON IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.7%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.9 kg (27.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Ahtanum	50 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	50 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszone skórki pomarańczy	50 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki cytryny	50 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki cytryny	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Suszone skórki pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Fermentacja cicha	7 dni