

# LEMON IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **13**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	75 g	10 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	TRAWA CYTRYNOWA	100 g	Gotowanie	20 min