

# Lemon IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.7 kg (55.1%)	78 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

## 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 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	7 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min

Ziolo	skórki cytryny	30 g	Gotowanie	2 min
-------	----------------	------	-----------	-------

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa: 18-21°C, 10 dni  
Cicha: 18-21°C, 7 dni

### Butelkowanie:

Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1L piwa. Po 3-4 tygodniach gotowe do spożycia.  
*20 wrz 2016, 17:37*