

# Lemon IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (50.9%)	--- %	12
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	--- %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	--- %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	70 g	4 dni	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	2 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki limonki	9 g	Gotowanie	2 min