

Lemon IPA Browar Kotłownia

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **22**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (88.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Viking Malt | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (3.2%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lemon drop | 75 g | 30 min | 4.6 % |
| Na zimno | Lemon drop | 25 g | 7 dni | 4.6 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 20 dni | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |

Drożdze

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-------|-----------------|------|-----------|--------|
| Ziolo | Trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 30 min |
|-------|-----------------|------|-----------|--------|