

LEMON IPA PSZARNIA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 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 **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga (Junga)	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	4 dni	4.6 %

Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	20 min