

# Lemon IPA Single Hop SA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3.5 kg (61.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (26.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.7 kg (12.3%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 15 g  | 20 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 20 g  | 7 min  | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 30 g  | 2 min  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Sorachi Ace | 40 g  | 7 dni  | 12.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórki Cytryny  | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Trawa Cytrynowa | 20 g  | Gotowanie | 5 min |