

# 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**
- Wyszadzaj 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