

## Lemon IPA TB

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (56.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (15%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	35 g	2 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	40 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	2 min
-----------------	-----------------	------	-----------	-------