

Lemon IPA TB

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (56.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (15%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytry	40 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	2 min
Zioło	Werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min