

Lemon Kaffir Aipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Cookie	0.4 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	50 g	50 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	50 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	100 g	3 dni	13 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Liście limonki kaffir	10 g	Gotowanie	10 min