

# lemon sour ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Lager Malteurop	2.5 kg (55.6%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	2 kg (44.4%)	85 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentis
Lactobacillus Plantarum	Ale	Kultury	168.13 g	---

litrowy starter z 3 kapsułek

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest z limonki	4 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Pokombinować z wyższym ekstraktem, zacieraniem na słodko, płatkami owsianymi. Może laktoza? Oprócz liści Kaffir (górną granicą homebrewing) trochę zestu dać  
9 maj 2021, 00:35