

## Lemon

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	8 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (20%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	6 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	25 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	55 min	10 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	-

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pomarańczowa skórka sucha	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra 15g	20 g	Gotowanie	10 min
-----------	--------------	------	-----------	--------