

Lemoniada #12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.5 kg (72.2%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Equanot	20 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equanot	30 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Zest i sok z 2 szt pomarańczy	50 g	Fermentacja burzliwa	7 dni