

Lemoniada

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (20%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Laktoza | 0.5 kg (10%) | 75 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Płynne | 120 ml | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | skórki i sok z cytrusów | 1000 g | Fermentacja cicha | 2 dni |