

LemoWheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (47.2%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (3.9%)	75 %	59
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (47.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	35 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki z cytryny	45 g	Gotowanie	10 min