

# LIMONA CYTRYNA TAKIE TAM

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (27.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.6%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	0 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest cytryna	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest limonka	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	sok z limonki i cytryny	30 g	Gotowanie	5 min