

# LIMONczella

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok tłoczony z limonek	1500 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
dodane drugiego dnia fermentacji				
Dodatek smakowy	sok tłoczony z cytryny	500 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
dodane drugiego dnia fermentacji				
Czynnik do wody	fhirlfloc t	2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	ksylitol	250 g	Butelkowanie	---