

# LIMONKAPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.6 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (11.1%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	8 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	10 g	8 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest limonki	40 g	Gotowanie	10 min