

# LIMONKI IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.1 kg (42.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.1 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	80 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	TRAWA CYTRYNOWA	20 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Przyprawa	SKÓRKI LIMONKI	30 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

### Notatki

- Burzliwa 7 dni  
Cicha 7 dni  
Butekowanie 6g glukozy na L  
*25 paź 2017, 22:31*