

# RaggaBomba X-lecie AZACCA LEMONDROP

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (94.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (2.1%)	75 %	160
Ziarno	Pilznieński	0.2 kg (3.8%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Azacca	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	3 dni	4.6 %

## Drożdże

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