

# Tropical Lemon IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (56.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (13%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (30.4%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	First Gold	20 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki cytryny	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki cytryny	15 g	Gotowanie	5 min