

Turbo Lemon Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **116**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.3 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **83 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	65 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	55 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	35 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.5 %

Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	werbena	25 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórki cytryny	50 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min