

XX WARKA LEMONE SOUR ALE

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	10 min	15.1 %
Whirlpool	Sabro	15 g	5 min	15.1 %
Na zimno	Sabro	65 g	3 dni	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok z czterech cytryn do S-04	1 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- BLG skorygowane do 7,5 i 17 litrów.
9 lip 2019, 22:15