

# Lemon I.P.A 14 BLG

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	2.7 kg (55.1%)	80 %	7
Grain	Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (14.3%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	15 g	15 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Boil	Sorachi Ace	30 g	2 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	6.5 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka z cytryny	30 g	Boil	5 min
Spice	Trawa cytrynowa	20 g	Boil	2 min

## Notes

- Zacieranie do 14l wody o temp 70 stopni wsypać słody, utrzymać 66 przez 60 minut, 78 przez 10 minut  
Wysładzać 13L wody o temp 80 stopni  
Butelkować z użyciem 6g/l. Leżakowanie min. 20 dni.  
*Mar 31, 2019, 8:26 AM*