

American Pale Ale Lemo Drop

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Orkiszowy	0.2 kg (4.8%)	74 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.15 kg (3.6%)	74 %	160
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.9%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale 2

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 1,8/0,5
21 gru 2016, 15:44