

Lemon Drop Single Hop IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (10%)	85 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.51 kg (5.1%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	mandarina	25 g	0 min	8 %
Whirlpool	mandarina	25 g	0 min	8 %
Whirlpool	Lemon drop	25 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Lemon drop	24 g	5 dni	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z cytryny	34 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Zest z cytryny	14 g	Fermentacja cicha	5 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	sól	8 g	Gotowanie	0 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Gotowanie	0 min