

#17 Single Hop Lemon drop sesion IPA

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.2 liter(s)**
- Total mash volume **33.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4 kg (47.6%)	80 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.6%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Lemon drop	200 g	10 min	4.6 %
Dry Hop	Lemon drop	100 g	4 day(s)	4.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

Notes

- 11:30 - wsypanie słodów
Jul 6, 2019, 12:06 PM
- 11:40 koniec białkowej
Jul 6, 2019, 12:06 PM
- 11:50 - temp. 65°C przerwa na 30 minut
Jul 6, 2019, 12:09 PM
- 12.25 koniec przerwy
Jul 6, 2019, 12:44 PM
- 12:35 - osiągnięta temperatura 72°C, przerwa na 30minut
Jul 6, 2019, 12:53 PM
- 13:40 - zakończenie przelewania brzezki do filtratorów. 10 minut ułożenia słodów w wiadrach
Jul 6, 2019, 1:57 PM
- 14.00 - Rozpoczęcie filtracji
Jul 6, 2019, 2:18 PM
- 15:35 - osiągnięta temp 100°C
Jul 6, 2019, 3:57 PM
- 16:45 - rozpoczęcie chłodzenia
Jul 6, 2019, 5:05 PM
- 18:15 - rozpoczęcie zlewania do wiadra przez filtrację 300 mikronów
Jul 6, 2019, 6:49 PM
- 18:50 - dodanie drożdży i zakończenie warzenia

Jul 6, 2019, 7:14 PM

- 19:50 - 07.08.2019 dodanie na wiadro po 50g chmielu lemon drop

Aug 7, 2019, 8:14 PM