

## #17 Single Hop Lemon drop sesion IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	200 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	4 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- 11:30 - wsypanie słodów  
6 lip 2019, 12:06
- 11:40 koniec białkowej  
6 lip 2019, 12:06
- 11:50 - temp. 65°C przerwa na 30 minut  
6 lip 2019, 12:09
- 12:25 koniec przerwy  
6 lip 2019, 12:44
- 12:35 - osiągnięta temperatura 72°C, przerwa na 30minut  
6 lip 2019, 12:53
- 13:40 - zakończenie przelewania brzezki do filtratorów. 10 minut ułożenia słodów w wiadrach  
6 lip 2019, 13:57
- 14:00 - Rozpoczęcie filtracji  
6 lip 2019, 14:18
- 15:35 - osiągnięta temp 100°C  
6 lip 2019, 15:57
- 16:45 - rozpoczęcie chłodzenia  
6 lip 2019, 17:05
- 18:15 - rozpoczęcie zlewania do wiadra przez filtrację 300 mikronów  
6 lip 2019, 18:49

- 18:50 - dodanie drożdży i zakończenie warzenia  
*6 lip 2019, 19:14*
- 19:50 - 07.08.2019 dodanie na wiadro po 50g chmielu lemon drop  
*7 sie 2019, 20:14*