

## #21 lemon drop single hop

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (54.7%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	2 kg (36.5%)	82 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (5.5%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	30 g	60 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	70 g	1 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis