

## APA#8 Lemon Drop

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (72%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	1.4 kg (28%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	3 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- przerwa białkowa 52-55 st. C, 10 min; przerwa scukrzająca 66 st. C, 50 min  
4 mar 2016, 11:09