

# Lemon Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.5 kg (30%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	7 dni	4.6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka cytryny	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszona skórka cytryny	25 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- smgo  
6 gru 2018, 20:44