

Lemon APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (17.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Lemon drop	40 g	20 min	5.3 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Lemon drop	35 g	20 min	5.3 %
Na zimno	El Dorado	60 g	3 dni	11 %
Na zimno	Lemon drop	90 g	3 dni	5.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's