

## Lemon APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Ale	5 kg (83.3%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.7%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-200 Tropical IPA	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast