

Lemon drop

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (32.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	1.2 kg (15.6%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.5%)	79 %	10
Suchy ekstrakt	Bruntal	0.5 kg (6.5%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Notatki

- Brzeczka 22.10.2020
Fermentacja burzliwa 14dni
Fermentacja cicha od 05.10.2020
Rozlew 20.11
Blg końcowe 4,5
22 *paź* 2020, 17:38