

# Lemon Drop APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Cooke	0.1 kg (1.6%)	70 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	7 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	3 dni	4.6 %

## Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min