

# Lemon Drop IPA sopot

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402 L**
- Całkowita objętość zacieru **536 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	110 kg (82.1%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	12 kg (9%)	74 %	79
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	12 kg (9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	200 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	300 g	25 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	300 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	450 g	0 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	200 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	2000 g	Gotowanie	15 min