

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 |