

# Lemon Drop Mouteca Hazy Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **45**
- SRM **3.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **76.7 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76.7C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Lemon drop	75 g	20 min	5.3 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	3 dni	5.3 %
Whirlpool	Mouteka	75 g	20 min	7 %
Na zimno	Mouteka	25 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Notatki

- Golden or copper color  
OG - 1.038 - 1.052  
Low ABV - 3% - 4% - Beers exceeding 5% ABV are not considered Session IPAs  
Medium Bitterness - 40 - 55 IBUs  
21 lip 2020, 14:57