

# Lemon Drop Single Hop IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Red Active Viking Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (5.5%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	15 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Lemon drop	15 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	3 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentis

### Notatki

- nie wrzuciłem płatków owsianych zobaczymy... powinno byc 0,4kg  
*17 maj 2019, 21:39*