

# Lemon Drop Single Hop IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 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 **30 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 **29.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 7 kg (69.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny           | 1 kg (10%)     | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Red Active Viking Malt        | 1 kg (10%)     | 85 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki owsiane                | 0.5 kg (5%)    | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.51 kg (5.1%) | 79 %       | 130 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum     | 40 g  | 30 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 25 g  | 5 min  | 5.5 %      |
| Whirlpool                 | mandarina  | 25 g  | 0 min  | 8 %        |
| Whirlpool                 | mandarina  | 25 g  | 0 min  | 8 %        |
| Whirlpool                 | Lemon drop | 25 g  | 0 min  | 5.5 %      |
| Na zimno                  | Lemon drop | 24 g  | 5 dni  | 5.5 %      |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa       | Zest z cytryny  | 34 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Przyprawa       | Zest z cytryny  | 14 g  | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 8 g   | Gotowanie         | 0 min  |
| Czynnik do wody | Witamina C      | 3 g   | Butelkowanie      | ---    |
| Czynnik do wody | sól             | 8 g   | Gotowanie         | 0 min  |
| Inne            | łuska ryżowa    | 200 g | Gotowanie         | 0 min  |