

# Lemon Drop Super Hop

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (92.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.9%)	78 %	68
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	58.7 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale