

# Lemon Drop Super Hop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	2.2 kg (93.6%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny IREKS	0.1 kg (4.3%)	80 %	5
Ziarno	Aromatyczny IREKS	0.05 kg (2.1%)	80 %	280

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	12.5 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	0 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	12.5 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	4 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis