

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 |