

# Lemon Drop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **41.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (68.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.87 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.87 kg (10%)	70 %	90
Cukier	cukier	1 kg (11.4%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	1 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	6 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	19.13 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	trawa cytrynowa	173.91 g	Fermentacja cicha	6 dni
-----------	-----------------	----------	-------------------	-------