

## Lemon Love 11 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (43.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (43.5%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (4.3%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	12 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	26 g	2 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile