

Lemon Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (81.9%)	80 %	45
Cukier	cukier biały	0.45 kg (10.8%)	100 %	---
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.3 kg (7.2%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	25 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	werbena cytrynowa	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	liście limonki kaffir	5 g	Gotowanie	5 min