

# Lemon Summer

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (93.3%)	79 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	0 min	15 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	6 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	0 min	4.6 %

Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale