

Session Lemondrop IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (60.4%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (5.7%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (17%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (17%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Lemon drop	60 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	2 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	55 ml	Fermentis