

# Sour Lemon Ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **6**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.15 kg (8.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	6 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	liście stevi	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skóra z cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sok z cytryn	1000 g	Fermentacja cicha	6 dni