

## 2#Summer Ale Lemondrop - 4.6%

### American-Style Pale Ale

Autor: Karlík Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 37 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.82  
 Barva : 12 EBC  
 Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.040 / 10 °P  
 Počáteční hustota : 1.045 / 11.2 °P  
 Konečná hustota : 1.010 / 2.6 °P

### Zkvasitelné suroviny (4.3 kg)

3 kg - Pale Ale Malt 6.5 EBC (69.8%)  
 600 g - Carapils 4.5 EBC (14%)  
 500 g - Vienna Malt 7.5 EBC (11.6%)  
 200 g - Melanoidin 70 EBC (4.7%)

### Chmel (115 g)

60 min - 15 g - Premiant - 8.5% (16 IBU)  
 20 min - 20 g - Lemondrop - 5.5% (9 IBU)  
 15 min - 20 g - Lemondrop - 5.5% (8 IBU)  
 5 min - 20 g - Lemondrop - 5.5% (5 IBU)

### Whirlpool

30 min Whirlpool @ 80 °C

### Chmelení za studena

3 dny - 40 g - Lemondrop - 5.5%

### Ostatní

15 min - Chmelovar - 0.5 ks - Protafloc

### Kvasnice

1 bal - Lallemand/Danstar American West Coast...

### Varna

Objem várky : 21 L  
 Objem v čase chme.: 26.99 L  
 Objem po chmelova.: 23.96 L

Voda na rmutování : 12.9 L  
 Vyslazovací voda : 17.53 L  
 Teplota vyslazova.: 80 °C  
 Délka chmelovaru : 70 min  
 Celkové množství : 30.43 L



12 EBC

Celková efektivita pivovaru: 73%  
 Efektivita rmutování: 80%

### Rmutovací profil

Ale - plné tělo  
 60 °C - 3 min - Vystírka  
 71 °C - 70 min - Vyšší cukrotvorná  
 78 °C - 10 min - Odrmutovací teplota

### Profil kvašení

Ale  
 18 °C - 5 dní - Primární  
 20 °C - 3 dní - Dry hop  
 5 °C - 1 dní - chlazení

### Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování:

### Poznámky k receptu

Poznámka ke rmutování: ohřát vodu na 60°C, vsypat a rozmíchat slad a začít zvedat teplotu cca 1°C/1min na 71°C kde držíme prodlevu.

Tip: pokud chcete výraznější aroma, je možno přidat chmel na studené chmelení. Když vznikl tento recept, nechtěl jsem aby pivo bylo výrazně aromatické, proto 1,9g/1l chmele.