

## ABW Lichtus/Devins

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **91**
- SRM **19.2**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (56.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (22.5%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	1 kg (11.2%)	79 %	4
Ziarno	Crystal 160	0.3 kg (3.4%)	75 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	12.1 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	300 ml	---