

Imperialny Lichtus 2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **103**
- SRM **7.8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	1.3 kg (26%)	85 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (10%)	80.5 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4%)	73 %	120
Cukier	cukier biały	0.5 kg (10%)	100 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (40%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	26 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	13 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	13 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	20 min	10 %

Gotowanie	Citra	13 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	13 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	13 g	2 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	65 ml	Fermentum Mobile