

Imperialny Lichtus IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **113**
- SRM **6.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.5 kg (86.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.3 kg (7.4%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	32.89 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Centennial	7.94 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	7.94 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	7.94 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	7.94 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16.44 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	16.44 g	10 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	32.89 g	10 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	16.44 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

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