

Imperialny Lichtus IPA II

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **99**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	7 kg (87.5%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (6.3%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	56.7 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Centennial	14.17 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	14.17 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	14.17 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	14.17 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28.35 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis