

# Imperialny Lichtus IPA - us

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **116**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.9 kg (86.6%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.45 kg (6.6%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.23 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.23 kg (3.4%)	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
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	59.1 ml	---