

LA Lucifer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.9 kg (15%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Warrior	15 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas askorbionowy	2 g	Butelkowanie	---
Inne	Cukier	85 g	Butelkowanie	---