

Lichtus AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **76**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (81.4%)	78 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (6.8%)	69 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.4%)	78 %	51
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (8.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	3 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	20 g	---

Notatki

- wyśladzanie 12 | 80 st C
31 sie 2017, 19:36