

Lichtus America IPA - HOMEBREW TALK

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **74**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.3 kg (5.4%)	75 %	59
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	1 kg (18%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	1.5 kg (27%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (27%)	80.5 %	6
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.65 kg (11.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	2 min	13.5 %

Na zimno	Palisade	30 g	4 dni	6.1 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile