

Lichtus America IPA - HOMEBREW TALK

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (82%)	80.5 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.4 kg (6.6%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.3 kg (4.9%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (1.6%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Palisade	15 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Palisade	30 g	5 min	6.1 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	4 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	29.6 ml	White Labs
------------------------------------	-----	--------	---------	------------

Notatki

- enohs homebrewtalk
5 gru 2017, 18:03