

Lichtus EIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **61**
- SRM **16.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (93%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.3%)	74 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---