Lichtusowy Cienias

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg *(58.7%)*	80.5 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg *(29.3%)*	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.08 kg *(2.3%)*	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.33 kg *(9.7%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16.67 g	40 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL 2016	33.33 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL 2017	83.33 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL 2017	83.33 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs London Fog Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

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