

NE Lichtus IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (59.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.5%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	19 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	2 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	2 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs