

# Nowsza Anglia Lichtusa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (75.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.35 kg (8.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (7.6%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	1 min	12.5 %
Whirlpool	Palisade	30 g	0 min	6.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london fog ale	Ale	Gęstwa	100 ml	wyeast

## Notatki

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

- whirlpool - hopstand 40 min 75 stopni  
24 lut 2018, 06:29