

# Vermont Lichtus IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (47.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.9%)	74 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (12.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

## Notatki

- Burzliwa 19 stopni: 40 g citra po 4 dniu fermentacji burzliwej  
2 tyg cichej - w 3-5 dniu przed rozlewem dodać resztę Citry, 30 g Mosaic, 50 g Palisade, 50g Dr Rudi.  
*13 paź 2017, 20:30*