

# Zachodni Lichtus IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (48.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (48.4%)	79 %	6
Suchy ekstrakt	glukoza	0.17 kg (3.3%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	2 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile