

#150 EAST coast ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.6 kg (83.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cryo Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Piwo zajęło 2 miejsce na Częstochowski KPD23'. Dodatkowo zostało wybrane przez konsumentów jako Grand Champion.

Fermentacja burzliwa pod ciśnieniem 19-20st 7psi. 13 dni

Fermentacja cicha pod ciśnieniem 21st (pokojowa) 7psi 3 dni, potem CC 4st 3 dni.

24 sie 2023, 07:34