

American East Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **81**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Przeniczny	0.25 kg (7.2%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	70 min	13 %
Gotowanie	Willamette	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Willamette	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	10 g	10 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min