

East Coast

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **64**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (30.3%)	78 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Athanas	15 g	0 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	TODO	0 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
------	-----------	-----	-----------	--------