

EAST COAST IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.03 kg (0.5%)	71 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	50 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	14.3 %
Gotowanie	Azacca	25 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Summit	25 g	2 dni	14.3 %
Na zimno	Azacca	25 g	2 dni	11.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	2 dni	10 %

Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	11.7 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1 g	Zacieranie	60 min