

EAST COAST IPA

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (92.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (5.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.06 kg (1.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	20 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	1 min	3.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	0 dni	10 %

Na zimno	Citra	40 g	0 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	0 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale