

## EastCoast?

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.2 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.6 kg (75.4%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.3 kg (8.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.3 kg (8.7%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Castle         | 0.1 kg (2.9%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Carahell             | 0.15 kg (4.3%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g  | 45 min | 12.5 %     |

### Notatki

- 22 02 2022  
28 sty 2022, 09:57