

#072 East Coast IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.6 kg (83.5%)	82 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (8.9%)	75 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (3.8%)	82 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (3.8%)	70 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	10.1 %
Na zimno	Chinook	70 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Talus	30 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Talus	20 g	3 dni	8.2 %
Na zimno	Idaho 7	10 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min