

#39 East Coast SzIPA vol.5

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.88 kg (12.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.88 kg (12.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	23.5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	21.3 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05 2 gęstwa	Ale	Gęstwa	99999 ml	---