

#44 East Coast IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.25 kg (92.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's