

#46 East Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (67.2%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal 50	0.25 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Victoria Secret	10 g	30 min	18.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	0 min	14 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Equinox	40 g	2 dni	14 %
Na zimno	Victoria Secret	30 g	2 dni	18.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina A	4 g	Butelkowanie	---