

Amarican East Coast IPA hb

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **47**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Triumph	5 g	30 min	7.9 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Triumph	10 g	10 min	7.9 %
Na zimno	Belma	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	5 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Triumph	5 g	3 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	18 g	Fermentis