

# American East Coast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (60.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.7%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (6.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.4 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	10.4 %
Whirlpool	Willamette	20 g	1 min	7.9 %
Whirlpool	Equinox	20 g	1 min	16.1 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Chmienie na Wihrlpool w temp. ok. 75st C - 30min.  
*21 mar 2018, 10:28*