

American East Coast IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **8.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (58%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	70 min	17 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis