

American East Coast IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (1.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.4%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	30 min	5.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs