

American East Coast IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **81**
- SRM **8.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 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 Przeniczny | 0.25 kg (7.2%) | 70 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 70 min | 13 % |
| Gotowanie | Willamette | 10 g | 30 min | 5 % |
| Gotowanie | HBC 472 Experimental | 10 g | 30 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Willamette | 10 g | 10 min | 5 % |
| Gotowanie | HBC 472 Experimental | 10 g | 10 min | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 6.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 10 g | Gotowanie | 10 min |