

American East Coast IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **87**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (5.9%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	70 min	17 %
Gotowanie	Willamette	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	Liberty	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	20 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	10 min	5 %

Drożdże

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