

## ameryczka east coast

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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 polski sód pale ale	4 kg (58%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom sód wiedeński	2 kg (29%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom sód karmelowy	0.2 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	trzegom sód bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom sód pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	40 g	1 min	11 %
Gotowanie	Willamette granulat	20 g	40 min	5 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	20 g	40 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	20 g	60 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---