

Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48.4**
- SRM **16**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.75 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.75 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3.75 kg	80 %	15
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.15 kg	74 %	314

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Equinox (HBC 366)	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Equinox (HBC 366)	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Equinox (HBC 366)	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	4.74 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	2.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	2.09 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.26 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	4.42 g		60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	1.94 g		60 min
Czynnik do wody	Sól	0.24 g		60 min