

## 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**
- Wysładzaj 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 |