

## Coast to coast

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (7.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
coastal haze	Ale	Gęstwa	100 ml	white labs

### Notatki

- Fermentacja start w 18°C  
Koniec w pokojowej  
11 mar 2020, 22:05