

DDH East Coast IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (11.3%)	83 %	5
Dodatek	Viking Malt Carmel	0.3 kg (5.7%)	75 %	30
Dodatek	Oats, Flaked	0.7 kg (13.2%)	50 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	0.7 kg (13.2%)	50 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	70 g	10 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	70 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Brzezka przednia	lunga	7 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1469	Ale	Suche	125 g	---
wlp648	Ale	Płynne	125 ml	---