

## 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 | ---          |