

East Coast

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **8.5**
- 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 **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 **78 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 **78C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (89.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.2 kg (5.1%) | 74 % | 118 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.2 kg (5.1%) | 75 % | 43 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 30 min | 11 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 1 min | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 100 g | 3 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirflock | 1 g | Gotowanie | 5 min |