

East Coast 117

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **12.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.7 kg (69.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.04 kg (19.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.2 kg (3.7%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.2 kg (3.7%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (3.7%) | 72 % | 236 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | simcoe | 20 g | 15 min | 12.8 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 5 min | 10 % |