

## 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 %