

## East Coast concept

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **13.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (18.7%)	81 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.6 kg (9.3%)	63 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.8%)	79 %	130
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (6.2%)	74 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.22 kg (3.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior Queen	20 g	15 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Monroe	15 g	15 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	40 g	15 min	6.6 %
Na zimno	Monroe	35 g	4 dni	2.5 %
Na zimno	Barbe Rouge	60 g	4 dni	6.6 %

Na zimno	Warrior Queen	30 g	4 dni	6.3 %
----------	---------------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis