

## East Coast Crush

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.3 kg (79.7%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (5.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	6 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	6 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	6 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs