

East Coast India Pale Ale v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10.3%)	79 %	16
Cukier	cukier	0.4 kg (6.9%)	100 %	0
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.4%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.6 kg (10.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Eureka!	25 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	25 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	0 dni	13 %
Na zimno	Eureka!	50 g	0 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale