

# EAST COAST IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 5 kg (76.6%)   | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 0.5 kg (7.7%)  | 78 %       | 18   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.5 kg (7.7%)  | 83 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Carared  | 0.25 kg (3.8%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.8%) | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate  | 0.03 kg (0.5%) | 71 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit      | 50 g  | 15 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | Summit      | 25 g  | 5 min  | 14.3 %     |
| Gotowanie | Azacca      | 25 g  | 5 min  | 11.8 %     |
| Gotowanie | Simcoe      | 25 g  | 5 min  | 11.7 %     |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 25 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Summit      | 25 g  | 2 dni  | 14.3 %     |
| Na zimno  | Azacca      | 25 g  | 2 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Sorachi Ace | 25 g  | 2 dni  | 10 %       |

|          |        |      |       |        |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 2 dni | 11.7 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 120 ml       | Fermentis           |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips Piwowarski | 4 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Czynnik do wody | Chlorek Wapnia  | 1 g          | Zacieranie      | 60 min      |