

## East Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **10.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (64.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (4.4%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (4.4%)	74 %	79
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (4.4%)	78 %	51
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis