

## East Coast IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **30.5**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **79 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **93.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 79C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (58%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (7.2%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	17 %
Gotowanie	Willamette	20 g	1 min	5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Willamette	20 g	4 dni	5 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	13.1 %

### Drożdże

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