

## east coast IPA

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **49**
- SRM **16.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.7%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahhharoma	20 g	50 min	17.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahhharoma	20 g	15 min	17.9 %
Na zimno	X13459	50 g	---	6.2 %
Na zimno	Ahhharoma	10 g	4 dni	17.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	uwodnione

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min