

East Coast IPA #3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **6.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (71.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 2 kg (28.6%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 16.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Southern Cross | 100 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 100 g | 0 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs |