

## East Coast IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- 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 **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic usa	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs