

East Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (67.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (13.5%)	75 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale