

## East Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **14.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.56 kg (18.9%)	82 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (16.9%)	70 %	4
Ziarno	Crystal Wheat Malt Fawcett	0.2 kg (6.8%)	75 %	90
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (3.4%)	71 %	300
Ziarno	specjal B Castle Malting	0.1 kg (3.4%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.4 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc	11 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min