

## East Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **14.4**
- 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 **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (7.1%)	72.8 %	90
Ziarno	Cara Gold	1 kg (14.3%)	75 %	120
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7.1%)	78 %	20

### 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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<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