

## East Coast IPA II

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **9.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (25%)	79 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
downstar	Ale	Gęstwa	30 ml	---