

## East Coast IPA NZHops

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 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 **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 3 kg (42.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (42.9%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (7.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (7.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 30 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | wakatu           | 20 g  | 10 min | 8.5 %      |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 20 g  | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | wakatu           | 50 g  | 2 dni  | 8.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP008 - East Coast Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs   |