

East coast IPA - wariacja

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **49**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (33.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (2.9%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (19.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata (USA)	15 g	20 min	10.9 %
Gotowanie	Cascade (USA)	15 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Amarillo (USA)	15 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	lunga (PL)	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---