

East Coast

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (33.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.9%)	85 %	7
Ziarno	Heidelberg	1 kg (16.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1 kg (16.9%)	80 %	18
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.5%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis