

## EAST COUST IPA 16 BLG # 6

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **70**
- SRM **8.6**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	słód karmelowy viking malt t150	0.2 kg (3.1%)	--- %	150
Ziarno	słód Cookie 70 EBC	0.2 kg (3.1%)	--- %	70
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (1.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	40 g	70 min	7.7 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	16.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	30 min	5 %
Na zimno	Equinox	20 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Willamette	20 g	7 dni	5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.8 %

### Drożdże

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