

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 | --- |