

EastCoast?

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.2 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.6 kg (75.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	12.5 %

Notatki

- 22 02 2022
28 sty 2022, 09:57