

EastCostIpa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (43.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (43.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	50 g	45 min	1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Zula	50 g	1 min	10.6 %
Whirlpool	Amora preta	50 g	1 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand