

# Light East Coast IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (47.6%)	80 %	6
Ziarno	monachijski karmelowy II Bestmaltz	0.2 kg (9.5%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (14.3%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	20 g	60 min	2 %
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	0 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis