

Lubelska IPA East Coast

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **50**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	30 g	30 min	18 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	5 min	18 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Eureka!	10 g	0 min	18 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Gęstwa	1000 ml	fermentum mobile