

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 |