

## Modern East Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3.6%)	--- %	50
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (0.9%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.6%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	HBC1019	100 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe Cryo	25 g	3 dni	20 %
Na zimno	Mosaic Cryo	25 g	3 dni	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Fermentacja od początku pod ciśnieniem 1bara w temperaturze 18-20 st C  
Chmienie na zimno w temperaturze 15st C  
6 sty 2025, 11:25