

## Wschodnia Strona Miasta

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (84.2%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.5%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mackinac	30 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pieprz czerwony	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Piwo udało się uwarzyć  
Przepis sprawdzony  
Polecam więcej chmielu na zimno  
3 wrz 2022, 17:30