

[8] FOREST EQUINOX

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **17**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1.5 kg (37.6%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (32.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (12.5%)	74 %	5
Ziarno	Carahell	0.23 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.23 kg (5.8%)	79 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.23 kg (5.8%)	65.2 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	66 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łodygi jodły kalifornijskiej (nie dawać cisu bo trojący)	34 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	Ekstrakt słodowy bursztynowy 140g + 2 łyżki miodu i 40g pociętych gałązek jodły kalifornijskiej (nie dawać cisu bo trojący)	250 g	Fermentacja cicha	7 dni