

## AIPA Equinox & Azacca

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 4.2 kg (80.8%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.6 kg (11.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.4 kg (7.7%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 40 g  | 60 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Equinox | 40 g  | 10 min | 14.5 %     |
| Whirlpool | Equinox | 20 g  | 20 min | 14.5 %     |
| Whirlpool | Azacca  | 20 g  | 20 min | 14 %       |
| Na zimno  | Equinox | 20 g  | 8 dni  | 14.5 %     |
| Na zimno  | Azacca  | 20 g  | 8 dni  | 14 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |