

EKUANOT SH IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (77.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.225 kg (3.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	125 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	125 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallbrew Bry-97 West Coast	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemmand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	2 g	Zacieranie	60 min