

Equanot 2020 ver 3.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **133**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (92.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (7.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	30 g	20 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	30 g	10 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	30 g	1 min	14.9 %
Whirlpool	Equanot (2020 - USA) - hopstand	40 g	20 min	14.9 %
Na zimno	Equanot (2020 - USA) - burzliwa	30 g	2 dni	14.9 %

Drożdże

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

Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	300 ml	Gozdawa
----------------------------	-----	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	MgSO4	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - zacieranie	12000 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - wysładzanie	10000 g	Zacieranie	70 min