

## Equinox AIPA 16' (danstar bry-97)

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (87.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.25 kg (7.9%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.15 kg (4.8%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 15 g  | 55 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Equinox | 10 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Whirlpool | Equinox | 15 g  | 40 min | 13.1 %     |
| Na zimno  | Equinox | 40 g  | 3 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11 g  | danstar      |

### Notatki

- Uwodnienie drożdży 20°C 20 min 0,2L  
Zadanie drożdży w temp 16-18°C  
Fermentacja burzliwa 19-20°C  
Fermentacja cicha 3 dni 16-18°C  
7 g glukozy na 1L piwa zagotować.  
8 kwi 2018, 17:29