

## Equinox IPA 15

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **88**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **55.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 8.6 kg (81.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.5 kg (14.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell                   | 0.4 kg (3.8%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 30 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Ekuanot | 40 g  | 45 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Ekuanot | 20 g  | 55 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 40 g  | 59 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic  | 110 g | 7 dni  | 13.2 %     |