

Single Hop Ekuanot

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (79.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	25 g	50 min	13.8 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	---	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	5 min	13.8 %
Na zimno	Ekuanot	125 g	---	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik oslo	Ale	Gęstwa	250 ml	---