

single hop equinox

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	16 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	16 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	16 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 11,5 blg - 2 blg
tydzień burzliwa , 5 dni cicha

dodano 4gr / o,5l glukozy
zabutelkowano 26.07.18
czerwony k
12 lip 2018, 15:07