

# Aequinoctium 1.0

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.7**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **4.5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **75.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	5 kg (94.3%)	80 %	7
Grain	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5.7%)	80 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot (2019 - USA)	10 g	60 min	14 %
Boil	Ekuanot (2019 - USA)	40 g	20 min	14 %
Dry Hop	Ekuanot (2019 - USA) - burzliwa	50 g	7 day(s)	14 %
Dry Hop	Ekuanot (2019 - USA) - cicha	50 g	7 day(s)	14 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h.  
Fermentacja 2 tygodnie w 17°C .

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda do wysładzania	16000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Other	Woda do zacierania	18000 g	Mash	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Water Agent	Gips piwowarski	5 g	Mash	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	5 min
Cała tabletką				
Other	Kwas askorbinowy	4 g	Secondary	7 day(s)
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				