

# Equinox IPA

---

- Gravity **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.6**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **40 %**
- Size with trub loss **18.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (100%)	79 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Equinox	15 g	60 min	13.9 %
Boil	Equinox	15 g	15 min	13.9 %
Boil	Equinox	15 g	30 min	13.9 %
Boil	Equinox	15 g	0 min	13.9 %
Aroma (end of boil)	Equinox	15 g	0 min	13.9 %
Dry Hop	Equinox	75 g	5 day(s)	13.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- To było moje pierwsze piwo, od razu z zacieraniem a co za tym idzie popełniłem kilka błędów. Po pierwsze planowałem, że to będzie APA. Niestety nie pomyślałem wcześniej o sposobie zmierzenia objętości brzezki w garze. Jak przelałem do fermentora okazało się że mam 15L z 15BLG. No cóż. Życie. Gorzej, że w trakcie chłodzenia wąż doprowadzający wodę dwukrotnie spadł mi z chłodnicy i zimna woda z kranu w garażu wlała mi się do brzezki. Przez cały czas fermentacji bałem się, że na pewno w środku jest infekcja i nic z tego nie będzie. Piwo stoi zabutelkowane i póki co żadnej infekcji nie wyczułem.  
*May 19, 2015, 3:19 PM*