

## [8] FOREST EQUINOX

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **17**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1.5 kg (37.6%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 1.3 kg (32.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny Strzegom    | 0.5 kg (12.5%) | 74 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell               | 0.23 kg (5.8%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Biscuit Malt           | 0.23 kg (5.8%) | 79 %       | 50  |
| Ziarno | Special B Malt         | 0.23 kg (5.8%) | 65.2 %     | 350 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 66 g  | 15 min | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Equinox | 50 g  | 5 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | łodygi jodły kalifornijskiej (nie dawać cisu bo trojący)  | 34 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki  | 3 g   | Gotowanie         | 15 min |
| Inne            | Ekstrakt słodowy bursztynowy 140g + 2 łyżki miodu i 40g pociętych gałązek jodły kalifornijskiej (nie dawać cisu bo trojący) | 250 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |