

Aequinoctium 1.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (94.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot (2019 - USA)	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot (2019 - USA)	40 g	20 min	14 %
Na zimno	Ekuanot (2019 - USA) - burzliwa	50 g	7 dni	14 %
Na zimno	Ekuanot (2019 - USA) - cicha	50 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda do wysładzania	16000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Inne	Woda do zacierania	18000 g	Zacieranie	76 min
ml nie gramy woda olsztyńska 7,2pH (Nagórki) przepuszczona przez filtr BRITA 6,8pH				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	76 min
Dodane do zacierania ziarna.				
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	5 min
Cała tabletką				
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Fermentacja cicha	7 dni
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				