

## Ekuanot Single Hop IPA (Browamator)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadź używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.6 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equinox | 15 g  | 55 min | 13.1 %     |
| Gotowanie                 | Equinox | 30 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 40 g  | 0 min  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Notatki

- Chmienie na zimno na 5 ostatnich dni - 100 g  
Cukier do refermentacji - 130 g  
6 wrz 2018, 22:37