

# 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