

Equalizer Session IPA

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	17 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Centennial	16 g	30 min	10 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.9 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Centennial	18 g	4 dni	10 %
Na zimno	Equinox	25 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Citra	17 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	4 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	65 min
-----------------	------	-----	------------	--------