

Equanot 2020 ver 4.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (78.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Pszenciczny jasny	1 kg (15.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.4 kg (6.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot (USA - 2020)	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (USA - 2020)	20 g	20 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (USA - 2020)	20 g	10 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (USA - 2020)	100 g	1 min	14.9 %

Hopstand 80-70C na 20 min.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------