

EQUINOX

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (70.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (17.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3.5%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 15 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 5 min | 13.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 12.5 g | fermentis |