

Equinox AIPA 16' (danstar bry-97)

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **68**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	15 g	40 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

Notatki

- Uwodnienie drożdży 20°C 20 min 0,2L
Zadanie drożdży w temp 16-18°C
Fermentacja burzliwa 19-20°C
Fermentacja cicha 3 dni 16-18°C
7 g glukozy na 1L piwa zagotować.
8 kwi 2018, 17:29