Equinox AIPA 16' (danstar nottingham)

- 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 brzeczki **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**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.5 L** brzeczki

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 - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 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, 17:21

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.