

Equinox/Citra IPA 20l

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.46 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.34 kg (5.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	16.1 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Equinox	15 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	9 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------