

Equinox IPA 15

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **106**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **55.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.6 kg (81.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.4 kg (3.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	40 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	55 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	59 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	110 g	7 dni	13.2 %
Gotowanie	Citra	28.3 g	45 min	13 %