

## EQUINOX IPA 15°BLG

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (8.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	40 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	70 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	70 g	7 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
DIPA ALE Omega Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	Omega Yeast