

EQUINOX IPA TB

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.76 kg (85.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	45 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	0 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	40 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	70 g	7 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---