

# Equinox IPA

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **40 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (100%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	0 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Equinox	75 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- To było moje pierwsze piwo, od razu z zacieraniem a co za tym idzie popełniłem kilka błędów. Po pierwsze planowałem, że to będzie APA. Niestety nie pomyślałem wcześniej o sposobie zmierzenia objętości brzezki w garze. Jak przelałem do fermentora okazało się że mam 15L z 15BLG. No cóż. Życie. Gorzej, że w trakcie chłodzenia wąż doprowadzający wodę dwukrotnie spadł mi z chłodnicy i zimna woda z kranu w garażu wlała mi się do brzezki. Przez cały czas fermentacji bałem się, że na pewno w środku jest infekcja i nic z tego nie będzie. Piwo stoi zabutelkowane i póki co żadnej infekcji nie wyczułem.  
*19 maj 2015, 15:19*