

# Equinox Single Hop Black IPA 10l

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **63**
- SRM **36.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (77.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.23 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.17 kg (5.3%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.23 kg (7.1%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.1%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	12 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Equinox	17.5 g	0 min	16.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	7 dni	16.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile