

## equinox smash

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	---	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gewstwa us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	safale