

# EQUINOX

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **69 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **69 min** w **60C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (14.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

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