

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 | --- |