

EQX

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (36.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	80 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1500 ml	FM