

## Ekuanot IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.1 kg (83.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.2 kg (5.4%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Rice, Flaked         | 0.2 kg (5.4%)  | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Barley, Flaked       | 0.2 kg (5.4%)  | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g  | 55 min | 14 %       |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g  | 5 min  | 14 %       |
| Whirlpool | Ekuanot | 10 g  | 5 min  | 14 %       |
| Na zimno  | Ekuanot | 60 g  | 3 dni  | 14 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 1200 ml | Fermentis    |