

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 |