

# Single Hop Ekuanot Double IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial 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 **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Słód karmelowy Viking Malt 30	0.3 kg (4.8%)	79 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Ekuanot	80 g	14 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	Lesaffre Fermentis

Drożdże uwodnione przez 30 minut w 150 ml wody o temp 20 stopni C.