

## #Sowa 39 - Ekuanot Single Hop IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **77**
- SRM **7.9**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (16.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	40 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox 6x30g	30 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox 6x30g	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Equinox 6x30g	90 g	4 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis