

## TB - Equinox IPA 15° (20l)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (11.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Caramel 200	0.2 kg (3.9%)	75 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	15 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	40 g	0 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	7 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	2 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Receptura z zestawu Twój Browar (wersja na 20l)  
24 kwi 2019, 15:49