# Equinox IPA

---

- Gravity **14.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **60**
- SRM **6.6**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **40 %**
- Size with trub loss **18.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 4.5 kg *(100%)* | 79 % | 7 |

## Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---|---|---|---|
| Boil | Equinox | 15 g | 60 min | 13.9 % |
| Boil | Equinox | 15 g | 15 min | 13.9 % |
| Boil | Equinox | 15 g | 30 min | 13.9 % |
| Boil | Equinox | 15 g | 0 min | 13.9 % |
| Aroma (end of boil) | Equinox | 15 g | 0 min | 13.9 % |
| Dry Hop | Equinox | 75 g | 5 day(s) | 13.1 % |

## Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|---|---|---|---|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

## Notes

- To było moje pierwsze piwo, od razu z zacieraniem a co za tym idzie popełniłem kilka błędów. Po pierwsze planowałem, że to będzie APA. Niestety nie pomyślałem wcześniej o sposobie zmierzenia objętości brzeczki w garze. Jak przelałem do fermentora okazało się że mam 15L z 15BLG. No cóż. Życie. Gorzej, że w trakcie chłodzenia wąż doprowadzający wodę dwukrotnie spadł mi z chłodnicy i zimna woda z kranu w garażu wlała mi się do brzeczki. Przez cały czas fermentacji bałem się, że na pewno w środku jest infekcja i nic z tego nie będzie. Piwo stoi zabutelkowane i póki co żadnej infekcji nie wyczułem.
  *May 19, 2015, 3:19 PM*