

#194 Simcoe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Steinbach	3.4 kg (73.1%)	81 %	4
Ziarno	Carapils Weyermann	0.55 kg (11.8%)	78 %	4.5
Ziarno	Monachijski jasny Viking Malt	0.25 kg (5.4%)	80 %	15
Ziarno	Pszeniczny Steinbach	0.25 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell Weyermann	0.2 kg (4.3%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe US 2021	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe US 2021	10 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe US 2021	25 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Simcoe US 2021	50 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min