

#36 Neipa Simcoe Sabro

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.4%)	82 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	70 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (8.3%)	65 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.3%)	65 %	3
Cukier	cukier	0.1 kg (2.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Sabro	20 g	25 min	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %
Burzliwa				
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	50 ml	---
wlp644	Ale	Płynne	25 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Glukoamylaza	0.5 g	Fermentacja cicha	99 dni