

AlPA lunga&Simcoe

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.7%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---