

American Wheat Simcoe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **83.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **-11 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg	83 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	100 g	Safale