

# Simcoe IPA is DEAD

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadź używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.75 kg (87.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.32 kg (5.9%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.06 kg (1.1%)	71 %	300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.32 kg (5.9%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	16 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	16 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.6 g	---