

Simcoe Pils

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (93.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann Carapils	0.2 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Zakwaszający	0.06 kg (1.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile