

Simcoe Single Hop

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	golden ale	0.5 kg (12.5%)	80 %	12
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.5 kg (12.5%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %