

Single Hop Simcoe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Notatki

- Ostatni dzień chmielenia na zimno schłodzenie do 8°C w celu uzyskania klarownego piwa.
9 maj 2017, 10:32