

#10 Simcoe IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	5.3 kg (78.5%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.7 kg (10.4%)	79 %	15
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.05 kg (0.7%)	70 %	1133
Ziarno	Bestmalz - Caramel Pils	0.3 kg (4.4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	13 %
Na zimno	Simcoe	75 g	0 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 65,5 C - 70 min
Przed gotowaniem 32 L brzeczki 13,5 Blg
Po przelaniu do fermentora 23,8 L - 17,1 Blg
Rozcienczone 1,6 L Wwody do 16 Blg
Zadane 5 tyżek tygodniowej gęstwy US-05 w 17 C
temperatura fermentacji 17 C
Po tygodniu 3 Blg (wg refraktometru 2,7)
Po 2 tygodniach Blg bez zmian
5 lip 2018, 18:51