

## #10 Simcoe Session IPA 10 BLG

- Gęstość **9.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **7.2**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	2 min	13 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- Bez mchu, słabe gotowanie, mleczny kolor brzezki po chmieleniu  
24 sty 2016, 19:45