

## #15 Simoce SH

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding jasne	1.7 kg (44.2%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	PE polding ale	1.7 kg (44.2%)	78 %	40
Cukier	cukier	0.2 kg (5.2%)	100 %	0
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY ciemny Viking Malt	0.25 kg (6.5%)	77 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	własne