

#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 |