

#16 Misty Simcoe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	65 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis