

#17 Simcorillo

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding jasne	1.7 kg (44.2%)	78 %	30
Płynny ekstrakt	PE polding ale	1.7 kg (44.2%)	78 %	40
Cukier	cukier	0.2 kg (5.2%)	100 %	---
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY jasny Viking Malt	0.25 kg (6.5%)	77 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa	Ale	Gęstwa	100 ml	---