

## #66 APA SH Simcoe

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **45**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	4 kg (88.9%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile