

## #8 Simcoe session ipa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **58**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.73 kg (90.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (3.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- Fermentacja - 7dni burzliwa - 20C  
4- cicha (dry hops): 2 dni - 20C, 2 dni - cold crash  
29 mar 2022, 15:17