

AIPA Simcoe+Amarillo

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **70**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus | 50 g | 30 min | 15.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 4 dni | 11.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 4 dni | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |