

## APA Simcoe Equinox - WY1318

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (92.6%)	81 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.4%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	---	14.5 %
77-70C				
Whirlpool	Equinox	50 g	---	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1.6 ml	Wyeast Labs
Starter				