

# APA Single Hop Simcoe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	simcoe	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	simcoe	15 g	45 min	12.6 %
Gotowanie	simcoe	20 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	25 g	1 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis