

# 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    |