

# BIAB - Simcoe SMaSH 2020

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **64**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (93.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.2 kg (6.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe (2020 - USA)	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe (2020 - USA)	40 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Simcoe (2020 - USA) - Hopstand - burzliwa	25 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe (2020 - USA) - Hopstand - cicha	25 g	7 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Woda	20000 g	Zacieranie	61 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	1 min