

# BrewDog's Simcoe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.2%)	79 %	6
Ziarno	Caramel Aromatic	0.5 kg (7.5%)	75 %	175
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (2.3%)	71 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6.5 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe	40.5 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	53 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Simcoe	200 g	7 dni	13.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis