

# Call Me Simon Light

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **15.8**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter - Pale Ale Low Colour	2.5 kg (37.9%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.6%)	76 %	150
Ziarno	Castelmalting - Słód melanoidynowy	0.5 kg (7.6%)	81 %	40
Ziarno	Strzegom - Słód żytni	0.5 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting - Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %

Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	2 g	Gotowanie	15 min