

# HELLO MY NAME IS SONJA Simcoe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.7 kg (72.5%)	85 %	6
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell 20-30 EBC Weyermann	0.4 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	1 kg (19.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	73 g	5 min	14 %
Na zimno	Simcoe	317 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne BIO	100 g	Zacieranie	75 min