

IMPERIAL SMASH SIMCOE

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **86**
- SRM **6.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	30 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	130 g	2 dni	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	20 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min