

IPA SIMCOE

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **109**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	7 kg (77.8%)	--- %	4
Ziarno	płatki pszenne	1 kg (11.1%)	--- %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	cookie VM	0.5 kg (5.6%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis