

## IPA simcoe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **100**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

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