

# Jasne Ale Świąteczne SH Simcoe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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	Maris Otter Crisp	4 kg (78.4%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	0.8 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.9%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	goździki	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Te same przyprawy w podobnej ilości na cichą.  
11 lis 2022, 13:32