

# Kapitan Simcoe 1.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	3 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (7.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4.4%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus -Zeus (2018 - USA)	10 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe (2019 - USA)	25 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe (2019 - USA)	25 g	1 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	12000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wyśładzanie (olsztńska Nagórki - 7,60pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania - 5,4pH)	3.5 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min