

Kapitan Simcoe 2.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 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 **10 L** wody do zacierania do **56.6C**
- 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 **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	1.75 kg (61.4%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (17.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (21.1%)	85 %	3

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) - Hopstand 80-70°C (20 min)	50 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe (2019 - USA) - osatnie 2 dni burzliwej	25 g	7 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	8.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,75pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wyśładzanie (olsztńska Nagórki - 7,55pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do zacierania - 6,35pH)	1.5 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania - 5,5pH)	3.5 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min