

magnum simcoe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (21.1%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	7.5 kg (78.9%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa Voss Kveik FM 53	Ale	Gęstwa	200 ml	---