

# Nagła APA single hop SIMCOE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	4.2 kg (73.9%)	85 %	7
Ziarno	Pilznieński	1 kg (17.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.28 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.5%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	65 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	12.3 %
Whirlpool	Simcoe	6 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Simcoe	45 g	6 dni	12.3 %

## Drożdże

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