

## pilzner simcoe

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **33**
- SRM **8.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (73.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (11%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	10 g	75 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm lager	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm