

SH SIMCOE

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4.5 kg (32.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (10.7%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	1 kg (7.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1700 ml	Wyeast Labs