

simco aipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.3 kg (4.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 15 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 0 min | 13 % |
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 0 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us4 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |