

## Simco Pils 2022

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **3.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (6.3%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %