

# Simco Triple IPA

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **160**
- SRM **7.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Eraclea pilzneński	1 kg (10.2%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	90 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	7 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis