

# SIMCOE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **79**
- SRM **8.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (89.5%)	81 %	26
Cukier	glukoza	0.2 kg (10.5%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min